• MARCELO VALLEJO •

145 recetas de

Panes y facturas



ATLANTIDA

Introducción

Los cereales, alma del pan

El trigo y sus granos

El grano de trigo se puede dividir en tres partes fundamentales:

1. Envoltura: se encuentra en la parte externa del grano y está formada por varias películas resistentes; de allí se obtiene el afrecho o salvado.

2. Almendra harinosa: está constituida por almidón y proteínas; de allí se extrae la harina propiamente dicha.

3. Germen: rico en materias grasas y vitaminas, es la parte genética de la reproducción del grano.

La harina de trigo

Se entiende por harina de trigo al producto obtenido de la molienda del grano de trigo, libre de sus envolturas celulósicas. Se compone de almidón, proteínas, azúcares, materias grasas, materias minerales, humedad y vitaminas.

En nuestro país, encontramos diferentes tipos de harina de trigo, a saber: 0, 00, 000 y 0000.

Las dos primeras variedades se destinan a tapas de alfajores o galletas.

La harina 000 es utilizada generalmente en productos panificables, por su alto contenido de proteína (gluten) ya que la gliadina y la glutenina, que componen el gluten, son los elementos que van a retener el gas carbónico producido por la levadura biológica. Este tipo de harina también suele denominarse fuerte, pues la masa se contrae durante el amasado.

La harina 0000 es una harina pobre en proteínas, muy blanca y suave al tacto. Se emplea sola en Pastelería o mezclada en Panadería salada; no obstante, también se puede usar sola en productos panificables dulces.

La denominada harina leudante, aunque en Panadería no juegue un rol importante, conviene aclarar que es una harina 000 ó 0000 con el agregado de leudantes químicos, como polvos para hornear, bicarbonatos y otros.

La harina integral es de ún tono oscuro porque se obtiene a partir de la molturación de los granos, incluidas sus envolturas. Se comercializa en tres texturas: fina, superfina y gruesa.

La harina glutinada –como su nombre lo indica– es una harina de trigo con un elevado contenido de gluten; ideal para combinar con otros cereales en recetas de panes integrales pues otorga mayor volumen a las piezas panificadas.

El salvado o afrecho es rico en fibra y ayuda a prevenir afecciones intestinales. Como se extrae de la parte externa del grano de trigo, no contiene proteínas y no forma gluten. Hay mezclarlo siempre con una buena proporción de harina de trigo.

Otros cereales

Centeno: posee características parecidas al grano de trigo. En Europa occidental se emplea para panificar y en Rusia para hacer cerveza.
La cantidad y calidad de su gluten no permite elaborar panes livianos. Su sabor es muy pronunciado en un pan ya cocido.

Maíz: era el alimento principal de los pueblos precolombinos establecidos en toda América. Cuando se lo utiliza en la elaboración de piezas de Panadería se debe mezclar con harina de trigo para poder unir la masa. Su harina es rica en carotenos y almidón.

Cebada: los antiguos egipcios la utilizaban para hacer panes o tortas. En la actualidad no se emplea en Panadería pero sí en la elaboración de harina y extracto de malta y también en la de ciertas bebidas alcohólicas como la cerveza.

Soja: está compuesta por proteínas, carbohidratos, vitaminas, hierro y calcio. En panificación no se emplea sola, sino combinada con harina de trigo. En los productos ya cocidos, aporta humedad y ayuda a su conservación, mejora la estructura de la miga y asegura un valor nutritivo importante.

Avena: posee un gran poder alimenticio. Suele emplearse como base de algunas papillas. En panificación se utiliza mezclada con otros tipos de harina para otorgar un tipo diferente de textura a las migas o simplemente para adherir a la corteza de ciertos panes.

Mijo: es muy popular en India, China, Rusia y África. Los rusos suelen elaborar un típico desayuno llamado *kasha* que lo tiene como protagonista. Ayuda a controlar la diabetes. Contiene una gran cantidad de aminoácidos. Carece de gluten.

Quínoa: no es un cereal, aunque se la emplea como sustituto. Fue el alimento básico de los pueblos andinos, junto con el tomate y el maíz. Fermentado, da origen a una famosa bebida llamada chicha. Se emplea en forma de granos o harina para hacer diferentes preparaciones (incluidas algunas masas de pan). Aporta vitaminas, minerales e hidratos de carbono. No contiene gluten.

Amaranto: es pequeño y de sabor especiado. Puede mezclarse con otros tipos de harinas para elaborar y enriquecer galletas o panes porque tiene un alto contenido de lisina, vitaminas y minerales.

El pan y sus ingredientes principales

Además de la harina, el pan incluye en su preparación otros ingredientes que son fundamentales.

Levadura biológica: es una colonia de hongos de la familia de las *saccharomyces cerevisiae* que se desarrolla en medios azucarados como la melaza; tiene la particularidad de reproducirse dentro de la masa cuando encuentra fuentes de azúcares tales como la trealosa, la glucosa, la fructuosa, el almidón degradado por enzimas diastásicas y la sacarosa o jarabe de maíz. Posee la capacidad de formar dióxido de carbono y alcohol. Empleada en panificación, aumenta las cualidades nutritivas y digestivas en el organismo humano.

La levadura biológica se puede clasificar en dos variedades: fresca o prensada y seca o instantánea.

La levadura fresca o prensada posee un color blanco-crema, su sabor es insípido y su olor es agradable, ligeramente alcohólico. Se emplea en la preparación de una masa en forma directa, o disuelta en algún medio líquido, o por medio de la realización de un fermento previo.

No es recomendable mezclarla directamente con la sal o el azúcar ni conservarla en el freezer.

La levadura seca puede presentarse en polvo o en esferas irregulares; no contiene agua, por eso se puede conservar por mucho más tiempo y fuera de la heladera. En las recetas que presentamos en este libro, la levadura seca se emplea siempre previamente disuelta o activada antes de incorporarla a la masa. Importa saber que 10 g de levadura seca equivalen a 30 g de levadura fresca o prensada.

Conviene destacar que la cantidad de levadura debe ser la indicada en cada receta, no se debe aumentar su proporción para evitar panes con sabor desagradable o migas secas.

Agua: no todas las harinas aceptan la misma cantidad de agua; la harina 000 –por ejemplo– tiene mayor absorción que la 0000. Para preparar algunas masas el agua se emplea a temperatura ambiente, en otras, fría de la heladera o de la canilla, y en algunos casos, tibia (27 °C) para acelerar el proceso de fermentación.

Sal: otorga sabor a la masa, frena un poco la fermentación y ayuda a la buena coloración de los panes durante el horneado. Hay quienes la incorporan al finalizar el amasado o mezclada en el empaste.

En la realización de una masa se puede usar sal fina, gruesa o entrefina, teniendo presente que las dos últimas deben disolverse antes de incorporarlas a la preparación.

Por lo general, se emplean de 20 a 23 g de sal por cada kilo de harina en las masas saladas y de 12 a 15 g de sal por cada kilo de harina en las masas dulces.

Azúcar: se utiliza, en algunos casos, para facilitar la fermentación de la levadura y en otros, para saborizar las masas dulces. También colabora en la coloración de la superficie de los panes. Es conveniente saber que si en una preparación se exagera con la cantidad de azúcar, la masa no leudará o se tornará pegajosa. En las recetas incluidas en este libro se usan azúcar común o molida, negra o rubia.

Aditivos: son una mezcla de emulgentes, complementos panarios, coadyuvantes de fermentación, conservantes y otros elementos que mejoran las cualidades de la harina 000, blanquean la miga de los productos panificados, facilitan la apertura de los cortes, aumentan el volumen del pan y ayudan a su conservación una vez cocidos.
Algunas variedades de aditivos son: para procesos directos y de larga fermentación; para congelados; para masas dulces, etcétera. Es importante aclarar que se deben emplear aquellos que **no contengan bromato de potasio, sustancia nociva para la salud.**

Otros ingredientes

Extracto y harina de malta: provienen del grano de la cebada y se emplean en masas dulces o saladas respectivamente. Ayudan a la fermentación, dan mejor coloración al producto durante la cocción y facilitan la conservación de las piezas una vez cocidas. En algunos casos se pueden reemplazar por miel, con la finalidad de otorgar humedad a los panes, sin embargo, la función química del extracto y de la harina de malta es diferente a la de la miel.

Huevos: por lo general se usan enteros y, en algunas recetas, sólo las yemas o combinadas con huevos enteros. Otorgan elasticidad y humedad a las masas. Es conveniente utilizarlos a temperatura ambiente para no enfriar la masa y frenar la fermentación, salvo cuando se hacen hojaldres con o sin levadura.

Leche: entera o descremada, líquida o en polvo, hace que los panes adquieran buen sabor y textura suave. También puede usarse la del tipo condensada, en reemplazo del azúcar y la leche común.

Miel: la mejor opción es una variedad que sea líquida, de tonalidad clara y gusto agradable. A muchas preparaciones este ingrediente les otorga humedad, color y buen sabor.

Pasta de ajo: se obtiene a partir de la cocción de una cabeza de ajo. Para prepararla en forma casera hay que envolver una cabeza de ajo en papel de aluminio, colocarla sobre una placa y llevar al horno a temperatura moderada durante 30 minutos aproximadamente. Al cabo de ese tiempo, retirar del horno, verificar que el ajo esté blando; cortar por la mitad,

Horno de mampostería: es el clásico y antiguo horno de panadería construido con ladrillos. En este tipo de horno, para cocinar los panes se introducen en su interior por medio de palas. La cocción es bastante pareja y se obtienen piezas con buen "piso", es decir bien crocantes.

Horno convector: combina el calor producido por el gas y la electricidad para dar movimiento a los motores que hacen circular, de manera uniforme, el calor producido por el mechero a gas. Posee vaporizador para aquellos panes que requieren una corteza brillante y fina.

Horno rotativo: tiene características similares a las del horno convector y un motor que hace girar el carro con las bandejas que están en su interior. La cocción es más pareja que en otros tipos de horno; sin embargo, los panes pierden su textura crocante a las pocas horas de ser cocidos.

Las temperaturas del horno

La siguiente tabla de equivalencias de temperaturas es de gran utilidad para la realización de panes o facturas en forma casera.

160 °C/170 °C: suave

180 °C: moderado

200 °C: fuerte o caliente

220 °C: muy fuerte o muy caliente

Procesos industriales

En este caso, los pasos para la realización de panes y facturas se hacen en forma mecánica, utilizando máquinas especiales, algunas de las más importantes son las siguientes:

Amasadoras: existen dos variedades, una tradicional y otra rápida o a espiral. Con la primera el trabajo de amasado es más lento que con la segunda. En el mercado hay amasadoras con capacidad para 20, 50 y hasta 100 kilos de harina; no obstante, en ciertas panaderías aún en la actualidad suelen encontrarse modelos de amasadoras antiguas, tipo bateas, que amasan hasta cinco bolsas de harina de 50 kilos cada una.

Sobadora: es una máquina que finaliza el proceso de amasado, refinando la masa y haciéndola más sedosa. Tiene dos cilindros por donde pasa la masa, comprimiéndola entre cada doblez. Facilita el estirado final para cortar las piezas.

Armadora-trinchadora: se emplea para darle forma a los panes, sobre todo cuando se trata de grandes volúmenes de masa (por ejemplo, para armar de manera rápida y sencilla: flautas, miñoncitos, milonguitas, baguettes, etcétera).

Los pasos fundamentales en Panadería

▶ **Interpretación de la receta:** es fundamental su lectura y la comprensión de los ingredientes y la preparación. Conviene releer por lo menos dos veces la receta y, si ya se tiene experiencia con alguna conocida, compararla.

▶ ***Mise en place:*** preparación de todos los ingredientes y utensilios antes de comenzar a amasar, con el fin de no perder tiempo ni olvidar alguno.

▶ **Fermentación de la levadura:** este procedimiento se utiliza en ciertos casos, sobre todo para activar la levadura, con el fin de facilitar el proceso de leudado. Es oportuno aclarar que existen fermentos líquidos, semilíquidos o consistentes en forma de bollito. Además este método ayuda a determinar si la levadura está en buen estado de conservación: si fermenta se agrega al amasijo, caso contrario hay que desecharla para evitar que se arruine la masa.

▶ **Unión de ingredientes:** debe ser lenta, si se hace una corona con la harina, conviene mezclar siempre los ingredientes centrales antes de comenzar a incorporar la harina, pues si se realiza de manera errónea, ciertos ingredientes se secan y forman una especie de "granos" dentro de la masa que pueden llegar a malograrla.

▶ **Amasado:** conviene que sea enérgico pero sin llegar a desgarrar la masa; es válida la acción de golpear reiteradas veces la masa, con el fin de homogeneizarla. Este proceso hay que realizarlo fuera de las corrientes de aire o de lugares con altas temperaturas. El ambiente adecuado debe tener una temperatura de 26 °C.

▶ **Descanso y leudado:** en algunos casos, la masa sólo debe descansar, sin necesidad de leudar. Por lo general, el descanso se aplica a las masas saladas o simples y el leudado a las dulces, siendo un paso previo a la incorporación de frutas u otros ingredientes. De ese modo, la masa tiene más fuerza y luego la pieza armada puntea sin inconvenientes.

▶ **Torneado de piezas:** hay que tomarse el tiempo necesario para lograr buenos formatos, pues de ello depende la presentación del producto ya cocido. Una pieza mal armada no llamará la atención del público. Cuanta más práctica se tenga en este aspecto, mejor resultarán terminadas.

▶ **Estibado:** hace referencia a la disposición de las piezas torneadas de manera ordenada sobre las placas de cocción. Si se colocan los bollitos muy distanciados o las trenzas muy juntas, resultarán con mal aspecto una vez cocidos. Se puede afirmar que tanto el torneado como el estibado van de la mano, si falla uno, el resultado no podrá corregirse con el otro.

▶ **Punteo:** las piezas, una vez estibadas correctamente, se cubren con un paño o un trozo de polietileno y se dejan leu-

dar o puntear al doble de su tamaño antes de llevarlas a cocinar. Una pieza con leudado insuficiente dará como resultado un pan pesado, con miga cerrada y poco húmeda; una pieza con exceso de leudado (más del doble) resultará con sabor ácido, deformada o plana. Es muy importante conocer bien el punto de leudado para evitar problemas.

▶ **Cocción:** etapa fundamental y final del proceso de elaboración de panes y facturas. Las piezas entran al horno y allí se produce la última etapa de la fermentación y –como consecuencia– el crecimiento definitivo de la pieza. Si son productos grandes, conviene que la temperatura del horno sea de suave a moderada; en cambio, si se trata de panes más pequeños y con poco volumen, la temperatura del horno debe estar más caliente, para que la cocción sea rápida y las piezas no se resequen. En algunos casos, se inyecta vapor con el fin de generar una corteza brillante y ni opaca ni dura.

▶ **Enfriado de las piezas:** una vez cocidos, los panes de volumen considerable deben desmoldarse y dejar enfriar sobre rejillas de alambre. En caso de ser piezas pequeñas, hay que dejarlos enfriar sobre la misma placa de cocción para evitar la pérdida de humedad y por ende, asegurar la conservación durante varios días.

Glosario técnico

Amasijo: unión de todos los ingredientes que originan la masa.

Baguetera: lata con ondas, donde se colocan ciertos panes tipo flauta, para que no pierdan su formato.

Bollar: dar forma de esfera a la masa ya descansada.

Bollito previo: similar al fermento previo, con la única diferencia que se añade más cantidad de harina para formar un bollo blando.

Brilla: pequeño palote de madera, muy empleado para estirar galletitas, dejándolas bien finas.

Empaste: unión de un medio graso (manteca, margarina o grasa) con la harina.

Fermento previo: activación de la levadura en un medio líquido con el agregado de azúcar y, a veces, harina.

Fuerza: tensión que tiene la masa luego de ser amasada.

Latas: placas donde se cocinan las piezas.

Pica: utensilio con clavos que sirve para pinchar la masa rápidamente.

Poolish: método que consiste en fermentar la levadura en partes iguales de harina y agua.

Reposar o relajar: dejar descansar la masa por un determinado tiempo, con el fin de poder estirarla o formar las piezas sin que se contraiga.

Torno: mesa de madera, acero o mármol para trabajar las masas.

Vuelta simple: la masa se cierra o dobla en 3 partes.

Vuelta doble: la masa se cierra o dobla en 4 partes.

Recetas auxiliares

Almíbar

Colocar en una cacerola 200 g de azúcar, cubrir apenas con agua e incorporar 1 rodajita de naranja o limón. Llevar al fuego y cocinar hasta que alcance una temperatura de 106 °C o hasta que al tomar una porción de almíbar entre dos dedos se forme un hilo flojo. Retirar la rodajita de naranja o limón. Dejar entibiar y utilizar.

Crema pastelera

Hervir 1 litro de leche en una cacerolita. En un bol de acero inoxidable, mezclar 60 g de harina 0000 con 60 g de almidón de maíz, 350 g de azúcar y 3 huevos. Volcar sobre la leche caliente y revolver con un batidor de alambre –siempre sobre fuego suave–, hasta que tome consistencia. Retirar, dejar entibiar y perfumar con 3 cucharaditas de esencia de vainilla.

Chuño

Colocar en un cacerolita 200 cc de agua fría, añadir 2 cucharaditas al ras de almidón de maíz y mezclar para disolver. Llevar al fuego y cocinar hasta que rompa el hervor. Dejar entibiar y utilizar.

Ganache

Es un baño de chocolate, muy suave y delicioso, que se aplica una vez que comienza a tomar consistencia. Para hacerlo conviene emplear un buen chocolate cobertura semiamargo y crema de leche, en partes iguales. La forma de preparación es la siguiente: colocar en una cacerola la crema de leche y llevar al fuego hasta que tome punto de ebullición. Retirar y agregar el chocolate picado; dejar reposar unos minutos y luego mezclar con una cuchara de madera para homogeneizar. Llevar a la heladera unos instantes. Retirar y utilizar para cubrir una pieza ya cocida y fría.

Glasé

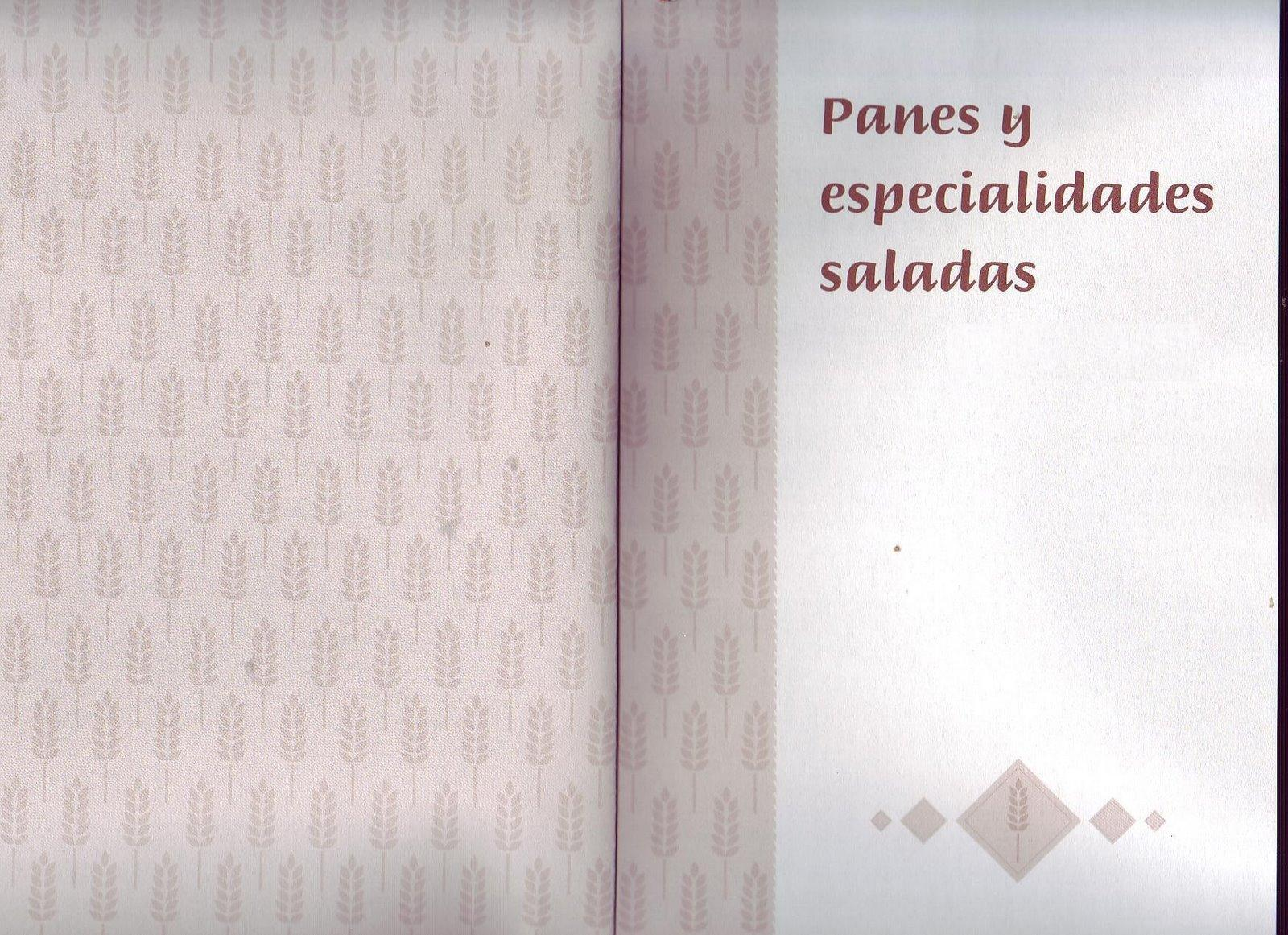
Disponer en un perol de acero 200 g de azúcar impalpable, añadir 1 cucharadita de jugo de limón o 3 gotas de ácido acético; mezclar con una cuchara de madera y añadir –de a poco– algunas cucharaditas de agua hasta lograr una pasta semilíquida. Llevar al fuego a temperatura suave, revolviendo constantemente hasta que se afloje. Retirar y aplicar sobre el producto ya cocido.

Pulpa industrial

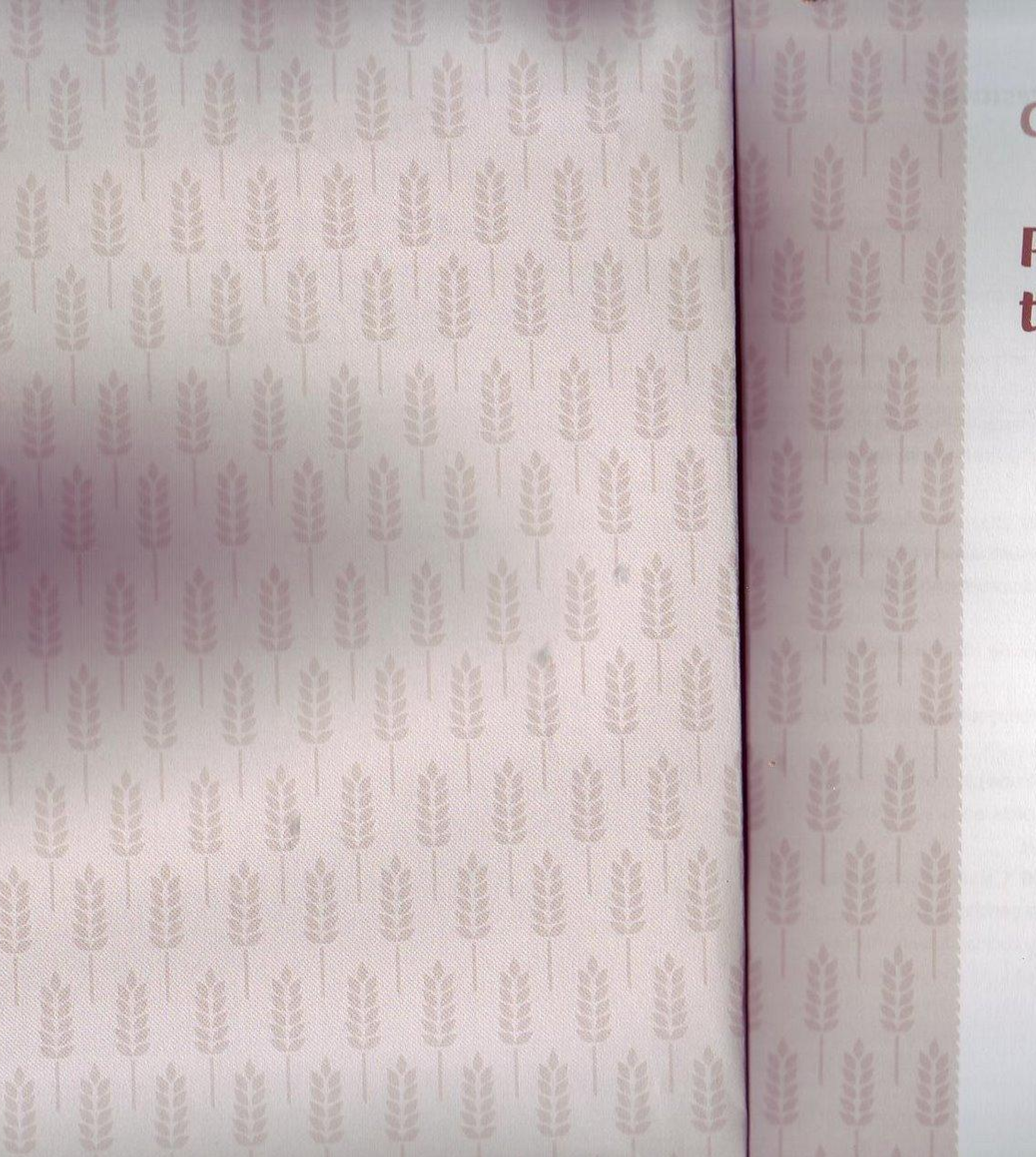
Es un preparado que se comercializa en forma industrial, aunque en ciertas casas de repostería puede conseguirse por kilo. Para utilizar la pulpa industrial hay que colocarla en una cacerola, cubrirla apenas con agua y llevar al fuego hasta que se disuelva. Retirar y utilizar.

Salsa blanca

Derretir en una cacerola 50 g de manteca, añadir 50 g de harina 0000 y revolver con una cuchara de madera para homogeneizar. Cocinar 1 minuto y luego verter 500 cc de leche caliente; mezclar rápidamente con un batidor de alambre para que no se formen grumos. Cocinar hasta que tome cuerpo. Retirar del fuego y condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.



Panes y especialidades saladas



Capítulo 1

Panes tradicionales

Pan francés artesanal

> 15 *flautas*

Ingredientes

Levadura fresca, 25 g
Extracto de malta, 1 cucharadita
Agua, 600 cc
Sal gruesa, 20 g
Harina 000, 1 kilo
Margarina, 25 g

Preparación

- Desleír la levadura y el extracto de malta en 100 cc de agua.
- Disolver la sal gruesa en el resto de agua para realizar una salmuera.
- Colocar en un bol la harina; hacer un hueco en el centro y disponer allí la preparación de levadura, la margarina blanda y la salmuera.
- Unir de a poco para formar una masa relativamente blanda. Amasar hasta que resulte suave y homogénea. Dar forma de bollo. Cubrir con polietileno y dejar reposar 20 minutos.
- Dividir la masa en porciones de 100 g y bollar. Cubrir y dejar relajar 20 minutos.
- Estirar cada bollo dándole forma rectangular y enrollar para darle forma de flauta.
- Acomodar los panes sobre una placa apenas enharinada y hacerles algunos cortes en la parte superior. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 200 °C y ubicar una bandeja con agua en su interior para generar vapor.
- Llevar los panes al horno y cocinar durante 40 minutos aproximadamente.

Pan francés industrial

> 200 *flautas*

Ingredientes

Harina 000, 20 kilos
Sal, 440 g
Harina de malta, 30 g
Grasa vacuna refinada, 180 g
Agua, 11 litros
Levadura fresca, 250 g
Aditivo para panificación, 200 g

Preparación

- Disponer en la amasadora la harina 000 con la sal, la harina de malta y la grasa; poner en funcionamiento la máquina y mezclar los ingredientes durante 1 minuto. Incorporar el agua fresca y amasar 30 minutos, si se trata de una amasadora tradicional. Agregar la levadura desmenuzada y el aditivo. Amasar 10 minutos más hasta homogeneizar todo perfectamente. En el caso de utilizar una amasadora rápida tipo espiral, el tiempo de amasado es de 3 minutos en velocidad lenta y 10 minutos en velocidad rápida.
- Retirar la masa y dejarla descansar sobre el torno 10 minutos cubierta con polietileno.
- Luego, pasarla 10 veces por una sobadora, espolvoreando apenas con harina. Estirar hasta lograr un espesor acorde con el equipo armador.
- Armar las distintas formas de panes y estibarlos sobre latas tipo baguetteras. Dejar fermentar a 30 °C –con una cierta humedad– hasta duplicar el volumen de las piezas.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Hacer cortes sobre la parte superior de los panes, utilizando preferentemente un bisturí.
- Llevar los panes al horno y cocinar –con vapor– durante 35 minutos aproximadamente.

Baguette parisina

> 7 panes

Ingredientes

Harina 000, 1 kilo
Agua, 600 cc
Sal, 22 g
Levadura fresca, 22 g
Extracto de malta, 1 cucharadita
Gluten puro, 50 g

Preparación

- Colocar en un bol 500 g de harina, incorporar 400 cc de agua a temperatura ambiente, mezclar con una cuchara de madera y formar una pasta. Cubrir con polietileno y dejar reposar toda la noche.
- Al día siguiente, incorporar la sal; mezclar y adicionar la levadura junto con el extracto de malta, previamente disuelto en el resto de agua. Agregar el resto de harina mezclada con el gluten y unir.
- Amasar hasta que resulte una masa relativamente blanda y espolvorear con harina. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Dividir la masa en porciones de 250 g y bollar. Cubrir y dejar descansar 20 minutos.
- Estirar cada bollo con las manos dándole forma rectangular y enrollar comenzando por uno de los lados largos. Continuar estirando con las manos hasta obtener piezas de 60 cm de largo.
- Ubicar las piezas sobre placas baguetteras y espolvorear con muy poca harina. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 200 °C y ubicar una bandeja con agua en su interior para generar vapor.
- Hacer cortes en la parte superior de los panes.
- Llevar al horno y cocinar durante 40 minutos.

Flautas caseras

> 20 flautas

Ingredientes

Harina 000, 500 g
Harina 0000, 500 g
Sal, 17 g
Agua, 550 cc
Extracto de malta, 2 cucharaditas
Levadura fresca, 30 g
Grasa vacuna refinada, 100 g

Preparación

- Mezclar en un bol los dos tipos de harina con la sal; hacer un hueco en el centro y colocar allí el agua a temperatura ambiente, el extracto de malta, la levadura y la grasa blanda.
- Unir los ingredientes hasta lograr una masa relativamente tierna. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Dividir la masa en porciones de 90 g y bollar. Cubrir y dejar descansar 20 minutos.
- Estirar cada bollo dándole forma rectangular, enrollar comenzando desde la parte más larga y armar la flauta.
- Disponer las flautas sobre placas engrasadas y hacerles unos cortes en la parte superior. Cubrir y dejar puntear al doble.
- Precalentar el horno a 200 °C y ubicar una bandeja con agua en su interior para generar vapor.
- Llevar las flautas al horno y cocinar durante 40 minutos.

Pan de molde súper liviano

> 2 panes

Ingredientes

> Fermento

Levadura fresca, 35 g
Agua, 100 cc
Azúcar, 1 cucharadita

> Masa

Leche, 550 cc
Margarina, 50 g
Sal, 22 g
Azúcar, 110 g
Extracto de malta, 15 g
Agua, 3 cucharadas
Harina 0000, 1 kilo

Preparación

- Para preparar el fermento, desleír la levadura a temperatura ambiente en el agua tibia; añadir el azúcar y mezclar. Cubrir con polietileno y dejar descansar 10 minutos.
- Para hacer la masa, colocar en una cacerola la leche y la margarina; llevar al fuego hasta que la margarina se derrita y la leche se haya entibiado; retirar y verter en un bol. Añadir la sal y el azúcar; mezclar e incorporar el extracto de malta –previamente disuelto en las 3 cucharadas de agua tibia– y la mitad de harina. Agregar el fermento y luego, el resto de la harina.
- Unir bien hasta lograr una masa tierna y suave. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos.
- Dividir la masa en 2 partes; darles forma rectangular y enrollar.
- Disponer en 2 moldes –tipo budinera– de 30 cm de largo, enmantecados. Cubrir con polietileno y dejar leudar hasta que la masa alcance el borde de los moldes.
- Precalentar el horno a 170 °C.
- Llevar los panes al horno y cocinar durante 45 minutos.
- Una vez cocidos, desmoldar sobre una rejilla de alambre. Cortar los panes recién al día siguiente.

Pan lácteo

> 2 panes

Ingredientes

> Fermento

Levadura fresca, 35 g
Agua, 100 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 000, 2 cucharadas

> Masa

Harina 0000, 1 kilo
Sal, 20 g
Azúcar, 80 g
Leche, 500 cc
Crema de leche, 50 cc
Extracto de malta, 2 cucharaditas
Manteca, 80 g

Preparación

- Para preparar el fermento, desleír la levadura en el agua tibia, agregar el azúcar y la harina. Mezclar con un batidor de alambre. Cubrir con polietileno y dejar fermentar 15 minutos.
- Para hacer la masa, colocar en un bol la harina, la sal y el azúcar. Mezclar, hacer un hueco en el centro y colocar allí la leche tibia, la crema de leche, el extracto de malta y el fermento. Unir de a poco, integrando la harina de los costados. Por último, adicionar la manteca blanda.
- Volcar la preparación sobre la mesa apenas enharinada y amasar hasta que resulte una masa suave y homogénea. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos.
- Dividir la masa en 2 partes y enrollar, presionando bien para que no quede aire en su interior.
- Disponer en moldes para pan lácteo de 30 cm de largo, enmantecados. Cubrir con polietileno y dejar puntear al doble.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Llevar los panes al horno y cocinar durante 40 minutos.
- Una vez cocidos, desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla de alambre.

Pan de miga

> 2 panes medianos

Ingredientes

Harina 0000, 5 kilos
Sal, 100 g
Agua, 3 litros
Margarina, 250 g
Leche en polvo entera, 100 g
Levadura fresca, 130 g

Preparación

• Disponer la harina en la amasadora; añadir la sal, el agua a temperatura ambiente, la margarina blanda y la leche en polvo; amasar 12 minutos, si se trata de una amasadora semirápida. Incorporar la levadura y amasar 2 minutos más.

• Retirar. Pesar la cantidad de masa necesaria de acuerdo al tamaño de los moldes. Cortar en porciones.

• Pasar 8 veces por la sobadora, doblando al medio cada vez.

• Enrollar y colocar en moldes previamente engrasados. Introducir la punta de un cuchillo en diferentes partes de la masa. Cubrir y dejar leudar hasta que la masa alcance el borde de los moldes.

• Precalentar el horno a 200 °C.

• Llevar los panes al horno y cocinar de 60 a 90 minutos, de acuerdo al tamaño de los moldes.

• Retirar y desmoldar. Dejar enfriar los panes en forma vertical sobre la mesa. Estacionar durante 24 horas antes de cortarlos.

Pan de miga integral

> 2 panes chicos

Ingredientes

Harina 0000, 2 kilos
Harina integral, 300 g
Salvado de trigo molido grueso, 150 g
Sal, 44 g
Agua, 1¼ litro
Melaza, 4 cucharadas
Extracto de malta, 20 g
Margarina, 85 g
Levadura fresca, 60 g

Preparación

• Ubicar en la amasadora los dos tipos de harina, el salvado y la sal; poner en funcionamiento la máquina y mezclar durante 1 minuto. Parar, añadir el agua mezclada con la melaza y el extracto de malta, y la margarina blanda.

• Amasar durante 25 minutos, si se trata de una máquina tradicional, agregar la levadura desmenuzada y completar el amasado 10 minutos más. Si se utiliza una amasadora tipo espiral, trabajar 2 minutos en velocidad lenta y luego 10 minutos en velocidad rápida; incorporar la levadura cuando falten 2 minutos para completar el amasado.

• Retirar, dividir la masa en porciones y enrollar.

• Disponer en moldes para pan de miga (tienen tapa y pueden ser cuadrados o rectangulares y de diferentes tamaños), previamente engrasados. Dejar leudar hasta que la masa alcance el borde de los moldes.

• Precalentar el horno a 200 °C.

• Llevar los panes al horno y cocinar durante 1 hora aproximadamente.

• Finalizada la cocción, desmoldar los panes en caliente y orearlos en forma vertical por lo menos 24 horas antes de cortarlos.

Pan integral

> 4 trenzas

Ingredientes

> Fermento

Levadura, 50 g
Agua, 100 cc
Azúcar rubia, 2 cucharaditas
Harina 000, 2 cucharadas

> Masa

Agua, 500 cc
Azúcar rubia, 100 g
Leche en polvo descremada, 3 cucharadas
Harina 000, 500 g
Harina 0000, 300 g
Harina integral molida fina, 300 g
Harina de malta, 1 cucharadita
Sal, 20 g
Manteca, 80 g

Huevo batido, para pincelar

Preparación

- Para preparar el fermento, desleír la levadura en el agua tibia, incorporar el azúcar y la harina. Unir con un batidor de alambre. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar al doble.
- Para hacer la masa, disponer en un bol el agua tibia, el azúcar rubia y la leche en polvo; mezclar y añadir el fermento.
- Mezclar los cuatro tipos de harina con la sal. Incorporar a la preparación anterior y unir con una cuchara de madera. Por último, adicionar la manteca blanda.
- Formar una masa tierna y amasar hasta que resulte suave y homogénea. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos.
- Dividir la masa en 12 porciones y bollar. Cubrir y dejar descansar 20 minutos.
- Estirar cada bollo dándole forma cilíndrica. Unir los cilindros de masa de a 3 y formar trenzas.
- Acomodar las trenzas sobre placas enmantecadas. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Pincelar con huevo batido la superficie de las trenzas.
- Llevar al horno y cocinar durante 30 minutos aproximadamente.
- Una vez cocidas, cubrir las trenzas con un paño seco.

Pan de maíz

> 2 panes

Ingredientes

> Fermento

Levadura seca, 20 g
Agua, 100 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 000, 2 cucharadas

> Masa

Harina 000, 900 g
Harina de maíz de cocción rápida, 200 g
Sal, 20 g
Azúcar, 80 g
Agua, 550 cc
Extracto de malta, 1 cucharadita
Margarina, 100 g

Preparación

- Para preparar el fermento, hidratar la levadura en el agua tibia, adicionar el azúcar y la harina. Mezclar con un batidor de alambre. Cubrir con polietileno y dejar fermentar hasta que duplique su volumen.
- Para hacer la masa, disponer en un bol los dos tipos de harina y mezclar con la sal; hacer un hueco en el centro y agregar el fermento, el azúcar, el agua tibia y el extracto de malta. Unir de a poco y, por ultimo, añadir la margarina blanda.
- Amasar unos minutos, hasta lograr una masa relativamente tierna. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Dividir la masa en 4 partes y bollar. Cubrir y dejar descansar 20 minutos.
- Estirar cada bollo dándole forma cilíndrica y unirlos de a 2 para armar torzadas.
- Disponer en 2 moldes –tipo budinera– de 30 cm de largo, enmantecados. Rociar con agua y espolvorear con harina de maíz. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 170 °C.
- Llevar los panes al horno y cocinar durante 35 minutos.
- Una vez cocidos, desmoldar los panes sobre una rejilla de alambre.

Pan con gluten y semillas de lino

> 5 panes

Ingredientes

Harina glutinada, 1 kilo
Sal, 22 g
Agua, 575 cc
Levadura fresca, 30 g
Azúcar, 1 cucharada
Aceite neutro, 3 cucharadas
Margarina, 80 g
Semillas de lino, 4 cucharadas

Preparación

- Mezclar en un bol la harina con la sal; hacer un hueco en el centro y disponer allí el agua tibia, la levadura desmenuzada, el azúcar, el aceite, la margarina blanda y las semillas de lino.
- Comenzar a mezclar desde la parte central hacia los costados, hasta lograr una masa relativamente suave. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar descansar sobre la mesa apenas enharinada durante 20 minutos.
- Dividir la masa en porciones de 300 g y bollar. Cubrir y dejar descansar 20 minutos.
- Estirar ligeramente las piezas con las manos dándoles forma apenas alargada (tipo zeppelín).
- Disponerlas sobre placas enmantecadas. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Llevar los panes al horno y cocinar durante 40 minutos.

Pan multicereal

> 4 panes

Ingredientes

> Fermento

Levadura seca, 20 g
Agua, 100 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 000, 1 cucharada

> Masa

Harina 000, 400 g
Harina 0000, 300 g
Harina integral molida fina, 200 g
Salvado de avena, 100 g
Centeno, 50 g
Semillas de sésamo, 3 cucharadas
Sal, 20 g
Azúcar, 80 g
Agua, 600 cc
Extracto de malta, 2 cucharaditas
Manteca, 75 g

Clara de huevo, para pincelar
Semillas de sésamo, para espolvorear

Preparación

- Para hacer el fermento, hidratar la levadura seca en el agua tibia, agregar el azúcar y la harina. Mezclar con un batidor de alambre. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar al doble.
- Para preparar la masa, mezclar sobre la mesa, los tres tipos de harina, el salvado de avena, el centeno, las semillas de sésamo y la sal. Hacer una corona y disponer en el centro el fermento, el azúcar, el agua tibia, el extracto de malta y la manteca.
- Unir de a poco, integrando todo muy bien, hasta formar una masa blanda. Amasar unos minutos hasta homogeneizar. Bollar. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos.
- Dividir la masa en 4 porciones y enrollarlas.
- Acomodar en moldes –tipo budinera– de 15 cm de largo, enmantecados. Pincelar con clara batida y adherir las semillas de sésamo. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 170 °C.
- Llevar los panes al horno y cocinar durante 25 minutos.

Figazas con grasa

> 20 figazas chicas

Ingredientes

Harina 000, 700 g
Harina 0000, 300 g
Sal, 22 g
Grasa vacuna, 120 g
Agua, 600 cc
Harina de malta, 1 cucharadita al ras
Levadura fresca, 35 g

Preparación

- Mezclar los dos tipos de harina con la sal y disponer en el bol de la batidora; agregar la grasa blanda, el agua a temperatura ambiente, la harina de malta y la levadura.
- Comenzar a unir con el gancho amasador a velocidad lenta y luego aumentar progresivamente la velocidad hasta alcanzar la más rápida. Amasar hasta que la masa se separe del bol, retirar y volcar sobre la mesa apenas enharinada. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Dividir la masa en porciones de 80 g y bollar. Espolvorear con harina y dejar descansar otros 20 minutos.
- Estirar cada bollo dándole forma redonda y ubicar sobre placas enharinadas. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 200 °C y ubicar una bandeja con agua en su interior para generar vapor.
- Llevar las figazas al horno y cocinar durante 20 minutos aproximadamente.

Figacitas de manteca

> 40 figazas chicas

Ingredientes

Harina 0000, 1 kilo
Sal, 22 g
Agua, 600 cc
Manteca, 100 g
Extracto de malta, 1 cucharadita
Levadura fresca, 30 g

Aceite neutro, para pincelar

Preparación

- Mezclar en un bol la harina con la sal, hacer un hueco en el centro y disponer allí el agua a temperatura ambiente, la manteca derretida, el extracto de malta y la levadura desmenuzada.
- Unir los ingredientes, añadiendo de a poco la harina de los costados. Formar una masa blanda y amasar hasta que resulte homogénea y suave. Dar forma de bollo. Cubrir y dejar descansar 30 minutos.
- Estirar la masa hasta dejarla de 5 mm de espesor y cortar porciones con un molde número 6.
- Disponer sobre placas enmantecadas y pincelar la superficie con aceite neutro. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 220 °C.
- Llevar las figacitas al horno y cocinar durante 15 minutos aproximadamente.
- Una vez que estén cocidas, rociarlas con agua y cubrirlas con un paño seco.

Figacitas con avena

> 50 figazas chicas

Ingredientes

> Fermento

Levadura fresca, 35 g
Agua, 75 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 0000, 1 cucharada

> Masa

Harina 0000, 900 g
Avena gruesa, 100 g
Sal, 22 g
Agua, 550 cc
Extracto de malta, 1 cucharadita.
Azúcar negra, 50 g
Margarina, 50 g
Aceite neutro, 3 cucharadas

Preparación

- Para hacer el fermento, desleír la levadura en el agua tibia, agregar el azúcar y la harina. Mezclar con un batidor de alambre. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar hasta que duplique su volumen.
- Para preparar la masa, mezclar en un bol la harina con la avena gruesa y la sal; hacer un hueco en el centro y colocar allí el agua, el extracto de malta, el azúcar negra, la margarina y el aceite; mezclar un poco estos ingredientes y añadir el fermento.
- Unir con una cuchara de madera o un *corne* hasta formar una masa tierna. Amasar, cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Dividir la masa en porciones de 35 g y bollar. Estirar cada bollito dándole forma redonda.
- Ubicar las figacitas sobre una placa apenas aceitada. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 200 °C.
- Llevar al horno y cocinar durante 20 minutos.
- Una vez cocidas, rociar las figacitas con agua.

Miñoncitos sin sal

> 30 miñoncitos

Ingredientes

Harina 0000, 1 kilo
Levadura fresca, 20 g
Agua, 600 cc
Extracto de malta, 3 cucharaditas
Margarina, 50 g

Preparación

- Disponer la harina en un bol; retirar 2 cucharadas y mezclar con la levadura, desmenuzándola con las manos. Mezclar con el resto de harina; hacer un hueco en el centro y colocar allí el agua a temperatura ambiente, el extracto de malta y la margarina blanda.
- Unir los ingredientes hasta lograr una masa relativamente consistente. Amasar hasta que resulte suave. Cubrir con polietileno y dejar relajar 10 minutos.
- Dividir la masa en porciones de 50 g y bollar. Estirar ligeramente cada bollito dándole forma apenas alargada.
- Acomodar –preferentemente– sobre placas baguetteras y hacer unos cortes en la parte superior de los panes. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 220 °C y ubicar una bandeja con agua en su interior para generar vapor.
- Llevar los miñoncitos al horno y cocinar durante 40 minutos aproximadamente.

Pan alemán

> 12 pancitos

Ingredientes

Levadura fresca, 20 g
Agua, 100 cc
Cerveza rubia, 200 cc
Azúcar, 60 g
Leche en polvo entera, 2 cucharadas
Margarina, 60 g
Harina 0000, 500 g
Sal, 8 g

Manteca, para pincelar

Preparación

• Desleír la levadura en el agua tibia y colocarla en el bol de la batidora. Agregar la cerveza, el azúcar, la leche en polvo y la margarina blanda. Mezclar un poco y añadir la harina con la sal. Amasar con el gancho adecuado hasta obtener una masa blanda.
• Retirar la masa del bol y terminar de unirla con las manos. Darle forma de bollo. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
• Dividir la masa en porciones de 80 g y bollar. Estirar ligeramente cada bollo dándole forma apenas alargada (similar a la de un pebete).
• Disponer sobre placas enmantecadas y hacer cortes sobre la parte superior de los panes. Cubrir y dejar leudar al doble.
• Precalentar el horno a 180 °C.
• Llevar al horno los panes y cocinar durante 20 minutos.
• Una vez cocidos, pincelarlos con manteca fundida para darles brillo y mejor sabor.

Pan árabe

> 15 pancitos

Ingredientes

Levadura fresca, 20 g
Agua, 300 cc
Aceite neutro, 2 cucharadas
Harina 0000, 500 g
Sal, 12 g

Preparación

• Desleír la levadura en 100 cc de agua a temperatura ambiente; añadir el aceite y luego la harina con la sal.
• Verter el resto de agua y unir hasta lograr una masa blanda, que no se pegue en el momento del amasado. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar descansar sobre la mesa apenas enharinada durante 20 minutos.
• Dividir la masa en porciones de 50 g y bollar. Espolvorear con bastante harina la base y la parte superior de cada bollito y dejar descansar 20 minutos.
• Precalentar el horno a 220 °C.
• Estirar cada bollito dándole forma redonda y fina.
• Disponer sobre una placa enharinada.
• Llevar de inmediato al horno y cocinar durante 5 minutos aproximadamente, teniendo en cuenta que este tipo de pan no debe tomar color.
• Retirar del horno y apilar. Cubrir con un paño seco y dejar enfriar antes de envasar.

Pebetes

> 14 pebetes

Ingredientes

Levadura fresca, 35 g
Agua, 200 cc
Leche, 400 cc
Azúcar, 130 g
Extracto de malta, 25 g
Harina 000, 300 g
Harina 0000, 700 g
Sal, 17 g
Manteca, 85 g

Chuño (véase receta en pág. 22), para pincelar

Preparación

- Desleír la levadura en 100 cc de agua tibia. Reservar.
- Colocar en un bol el resto de agua y la leche a temperatura ambiente, añadir el azúcar, el extracto de malta y la levadura.
- Mezclar los dos tipos de harina con la sal e incorporar de a poco a la preparación anterior, junto con la manteca blanda.
- Unir los ingredientes hasta lograr una masa tierna. Amasar hasta que resulte suave. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos.
- Dividir la masa en pociones de 135 g y bollar. Cubrir y dejar relajar 20 minutos.
- Estirar cada bollo dándole forma apenas alargada.
- Disponer sobre placas enmantecadas, cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 200 °C.
- Llevar los pebetes al horno y cocinar durante 25 minutos.
- Una vez cocidos, pincelarlos con chuño.

Rosetas

> 30 pancitos

Ingredientes

Harina 000, 700 g
Harina 0000, 300 g
Harina de malta, 1 cucharadita
Sal, 22 g
Agua, 550 cc
Levadura fresca, 35 g
Grasa vacuna refinada, 120 g

Preparación

- Cernir sobre la mesa los tres tipos de harina con la sal. Hacer una corona y disponer en el medio el agua a temperatura ambiente, la levadura y la grasa blanda.
- Unir los ingredientes centrales, incorporando de a poco la harina de los costados. Formar una masa relativamente blanda y amasar unos minutos hasta que resulte suave. Cubrir y dejar descansar 20 minutos.
- Separar porciones de 60 g, bollar y espolvorear con harina. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Con un molde especial para rosetas, ejercer presión sobre cada bollito de masa, de manera tal que se imprima el calado del molde.
- Disponer sobre placas enharinadas. Cubrir y dejar puntear al doble.
- Precalentar el horno a 200 °C y ubicar una bandeja con agua en su interior para generar vapor.
- Llevar las rosetas al horno y cocinar durante 30 minutos.

Panes para hamburguesas

> 24 pancitos

Ingredientes

Levadura fresca, 30 g
Leche, 600 cc
Azúcar, 100 g
Extracto de malta, 15 g
Harina 000, 500 g
Harina 0000, 500 g
Sal, 20 g
Margarina, 100 g

Huevo batido, para pincelar
Semillas de sésamo o amapola, para espolvorear

Preparación

- Desleír la levadura en 100 cc de leche tibia.
- Verter el resto de leche tibia en un bol junto con el azúcar y el extracto de malta; incorporar la levadura y mezclar.
- Cernir en otro bol los dos tipos de harina con la sal y agregar de a poco a la preparación anterior junto con la margarina blanda.
- Amasar hasta obtener una masa suave. Cubrir con polietileno y dejar descansar sobre la mesa durante 20 minutos.
- Cortar porciones de masa de 80 g y bollar. Cubrir y dejar descansar 20 minutos.
- Estirar cada bollo con palote dándole forma redonda de 10 cm de diámetro.
- Disponer sobre una placa enmantecada. Cubrir y dejar leudar en un lugar cálido.
- Precalentar el horno a 200 °C.
- Pincelar los panes con huevo batido y espolvorearlos con las semillas de sésamo o amapola.
- Llevar al horno y cocinar durante 20 minutos aproximadamente.
- Una vez cocidos, rociar los panes con agua o pincelarlos con chuño (véase receta en pág. 22).

Panes para panchos

> 24 pancitos

Ingredientes

Levadura fresca, 35 g
Agua, 600 cc
Leche en polvo entera, 3 cucharadas
Azúcar, 90 g
Extracto de malta, 20 g
Harina 0000, 1 kilo
Sal, 20 g
Margarina, 110 g

Manteca fundida, para pincelar

Preparación

- Desleír la levadura en 100 cc de agua tibia.
- Colocar en un bol el resto de agua y adicionar la leche en polvo, el azúcar y el extracto de malta. Mezclar, agregar de a poco la harina con la sal y finalmente incorporar la margarina blanda.
- Unir hasta formar una masa tierna. Amasar hasta obtener una textura muy suave y bollar. Cubrir con polietileno y dejar relajar 20 minutos.
- Dividir la masa en porciones de 75 g y bollar. Cubrir y dejar descansar 20 minutos.
- Estirar cada bollito con la mano dándole forma alargada.
- Disponer sobre placas enmantecadas. Cubrir y dejar leudar al doble de su tamaño.
- Precalentar el horno a 200º C.
- Llevar los panes al horno y cocinarlos durante 20 minutos.
- Una vez cocidos, pincelar los panes con la manteca fundida.

Chips

> 30 pancitos

Ingredientes

> Fermento

Levadura fresca, 30 g
Leche, 75 cc
Azúcar, 1 cucharadita

> Masa

Harina 0000, 500 g
Sal, 10 g
Agua, 100 cc
Leche, 100 cc
Yemas, 3
Azúcar, 70 g
Manteca, 65 g

Huevo batido, para pincelar

Preparación

• Para hacer el fermento, desleír la levadura en la leche tibia y añadir el azúcar. Cubrir y dejar fermentar 10 minutos.
• Para preparar la masa, disponer en un bol la harina en forma de corona; espolvorear con la sal y mezclar. Ubicar en el centro el agua y la leche tibias, las yemas, el azúcar y la manteca. Unir estos ingredientes y agregar el fermento. Integrar bien.
• Retirar la preparación del bol y amasar sobre la mesa apenas enharinada hasta obtener una masa tierna. Dar forma de bollo. Cubrir con polietileno y dejar descansar durante 20 minutos.
• Dividir la masa en porciones de 35 g, bollar y estirar ligeramente las puntas.
• Disponer sobre placas enmantecadas. Cubrir y dejar leudar hasta que dupliquen su volumen.
• Precalentar el horno a 220 °C.
• Pincelar las piezas leudadas con huevo batido.
• Llevar al horno y cocinar durante 20 minutos.

Bollitos con salvado

> 60 pancitos

Ingredientes

Salvado de trigo molido grueso, 150 g
Agua, 700 cc
Levadura fresca, 35 g
Azúcar negra, 130 g
Extracto de malta, 1 cucharadita
Manteca, 80 g
Harina 0000, 1 kilo
Sal, 20 g

Huevo batido, para pincelar
Salvado de trigo molido grueso, para espolvorear

Preparación

• Colocar en un bol el salvado y añadir 400 cc de agua caliente; dejar hidratar el salvado hasta que el agua se entibie.
• Agregar la levadura disuelta en el resto de agua tibia, el azúcar negra, el extracto de malta y la manteca blanda. Unir con una cuchara de madera y agregar de a poco la harina mezclada con la sal.
• Formar una masa blanda y amasar unos minutos más, hasta conseguir una textura suave. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos.
• Dividir la masa en porciones de 35 g y bollar.
• Ubicar sobre placas enmantecadas. Pincelar con huevo batido y adherir el salvado. Cubrir y dejar leudar hasta que dupliquen su tamaño.
• Precalentar el horno a 200 °C.
• Llevar los bollitos al horno y cocinar durante 20 minutos aproximadamente.

Pancitos con soja

> 40 pancitos

Ingredientes

Levadura fresca, 30 g
Agua, 600 cc
Azúcar, 50 g
Margarina, 85 g
Harina 000, 500 g
Harina 0000, 500 g
Harina de soja, 200 g
Sal, 22 g

Preparación

- Desleír la levadura en 100 cc de agua tibia (del total indicado).
- Colocar en un bol el resto de agua a temperatura ambiente, el azúcar y la margarina; mezclar y agregar la levadura, los tres tipos de harina y la sal.
- Unir los ingredientes hasta lograr una masa relativamente blanda. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Dividir la masa en porciones de 50 g y bollar.
- Disponer los pancitos sobre placas engrasadas y hacerles un corte en la parte superior. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 200 °C y ubicar una bandeja con agua en su interior para generar vapor.
- Llevar los pancitos al horno y cocinar durante 30 minutos aproximadamente.

Pancitos saborizados de jamón y queso

> 25 pancitos

Ingredientes

> Fermento

Levadura seca, 10 g
Agua, 80 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 0000, 2 cucharadas

> Masa

Harina 0000, 500 g
Sal, 2 cucharaditas
Agua, 200 cc
Huevo, 1
Azúcar, 50 g
Manteca, 50 g
Jamón cocido, 75 g
Queso sardo rallado, 50 g

Huevo batido, para pincelar
Semillas de sésamo, para espolvorear

Preparación

- Para hacer el fermento, desleír la levadura en el agua tibia y añadir el azúcar y la harina. Cubrir con polietileno y dejar fermentar 10 minutos.
- Para preparar la masa, disponer en un bol la harina en forma de corona; espolvorear con la sal y mezclar. Ubicar en el centro el agua tibia, el huevo, el azúcar y la manteca blanda. Unir y agregar el fermento. Integrar de a poco la harina, el jamón picado y el queso rallado.
- Amasar hasta obtener una masa tierna y dar forma de bollo. Cubrir con polietileno y dejar descansar durante 30 minutos.
- Dividir la masa en porciones de 40 g y bollar.
- Disponer sobre placas enmantecadas. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 220 °C.
- Pincelar los pancitos con huevo batido y espolvorear con las semillas de sésamo.
- Llevar al horno y cocinar durante 20 minutos.
- Una vez cocidos, rociar los pancitos con agua.

Pancitos vegetales

> 50 pancitos

Ingredientes

Levadura fresca, 30 g
Agua, 550 cc
Leche en polvo entera, 2 cucharadas
Azúcar, 100 g
Harina 000, 200 g
Harina 0000, 800 g
Sal, 20 g
Pimienta negra molida, 2 cucharaditas
Manteca, 100 g
Espinaca apenas cocida, 1 taza

Huevo batido, para pincelar

Preparación

- Desmenuzar la levadura en un bol. Añadir la mitad del agua tibia, la leche en polvo y el azúcar. Mezclar e incorporar los dos tipos de harina combinados con la sal y la pimienta, la manteca blanda, la espinaca picada, vertiendo de a poco el resto de agua tibia.
- Unir hasta lograr una masa tierna. Amasar unos minutos hasta que se torne suave y homogénea. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Dividir la masa en porciones de 35 g y bollar.
- Disponer sobre placas apenas enmantecadas. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 200 °C.
- Pincelar los pancitos con huevo batido.
- Llevar al horno y cocinar durante 20 minutos.

Capítulo 2

Panes saborizados y rellenos

Pancitos con calabaza

> 30 pancitos

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura seca, 10 g
Agua, 100 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 0000, 1 cucharada

> **Masa**

Harina 0000, 500 g
Sal, 2 cucharaditas
Puré de calabaza, 7 cucharadas
Azúcar, 50 g
Extracto de malta, 1 cucharadita
Huevos, 2
Margarina, 60 g
Agua, cantidad necesaria

Huevo batido, para pincelar
Semillas de amapola, para rebozar

Preparación

- Para hacer el fermento, hidratar la levadura en el agua tibia, agregar el azúcar y la harina. Batir hasta homogeneizar. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar.
- Para preparar la masa, mezclar la harina con la sal y disponer en forma de corona, colocar en el centro el puré de calabaza, el azúcar, el extracto de malta, los huevos y la margarina; añadir 50 cc de agua tibia y mezclar; por último incorporar el fermento.
- Tomar los ingredientes, añadiendo un poco de agua tibia si fuere necesario, hasta formar una masa tierna. Amasar sobre la mesa apenas enharinada. Cubrir con polietileno y dejar descansar 40 minutos.
- Dividir la masa en porciones de 35 g y bollar. Pincelar con huevo batido y rebozar con las semillas de amapola.
- Disponer sobre placas apenas enmantecadas. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 200 °C.
- Llevar los pancitos al horno y cocinar durante 20 minutos.
- Una vez cocidos, rociar los pancitos con agua.

Bagels

> 25 pancitos

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura seca, 15 g
Agua, 75 cc
Azúcar, 1 cucharadita

> **Masa**

Harina 000, 500 g
Harina 0000, 500 g
Sal, 4 cucharaditas
Azúcar, 85 g
Agua, 575 cc
Extracto de malta, 2 cucharaditas
Margarina, 90 g

Agua, cantidad necesaria
Sal gruesa, 4 cucharadas
Huevo batido, para pincelar

Preparación

- Para hacer el fermento, hidratar la levadura en el agua tibia, agregar el azúcar y mezclar. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar 10 minutos.
- Para preparar la masa, colocar en un bol los dos tipos de harina y mezclar con la sal y el azúcar; hacer un hueco en el centro y disponer allí la mitad del agua tibia, el extracto de malta, la margarina y el fermento; mezclar.
- Unir, intercalando el resto de agua, hasta lograr una masa blanda. Amasar hasta que se note suave. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos.
- Dividir la masa en porciones de 70 g y bollar. Cubrir y dejar descansar 20 minutos.
- Hacer un orificio central a cada bollo y extender la abertura hacia los costados, formando una rosquilla.
- Disponer sobre placas aceitadas. Cubrir y dejar leudar.
- Precalentar el horno a 200 °C.
- Llenar las ¾ partes de una cacerola mediana con agua.
- Llevar al fuego y, cuando comience a hervir, agregar la sal gruesa. Introducir las rosquillas y cocinar 5 minutos.
- Retirar las rosquillas del agua, pasarlas a una placa apenas enmantecada y pincelarlas con huevo batido.
- Llevar al horno y cocinar durante 20 minutos.

Panecillos con panceta y salchicha

> 50 pancitos

Ingredientes

> Fermento

Levadura fresca, 35 g
Agua, 75 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 000, 1 cucharada

> Masa

Harina 000, 300 g
Harina 0000, 700 g
Sal, 3 cucharadas
Agua, 550 cc
Extracto de malta, 1 cucharadita
Margarina o grasa vacuna refinada, 30 g
Salchichas de cerdo picadas, 2
Panceta ahumada picada, 125 g

Preparación

• Para hacer el fermento, desleír la levadura en el agua tibia, agregar el azúcar y la harina. Mezclar con un batidor de alambre. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar al doble.

• Para preparar la masa, mezclar en un bol los dos tipos de harina con la sal; hacer un hueco en el centro y disponer allí la mitad del agua tibia, el extracto de malta y la margarina o grasa blanda; adicionar el fermento y comenzar a unir los ingredientes, añadiendo por último las salchichas y la panceta previamente sarteneadas.

• Agregar de a poco el resto de agua hasta lograr una masa blanda. Amasar unos minutos, dar forma de bollo y espolvorear apenas con harina. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.

• Dividir la masa en porciones de 35 g y bollar.

• Disponer sobre placas apenas enharinadas. Rociar la superficie de los panes con agua y espolvorear con harina. Cubrir y dejar leudar al doble.

• Precalentar el horno a 200º C y ubicar una bandeja con agua en su interior para generar vapor.

• Llevar los panes al horno y cocinar durante 25 minutos.

Panecillos con sésamo

> 20 pancitos

Ingredientes

> Fermento

Levadura seca, 10 g
Agua, 50 cc
Azúcar, 1 cucharadita

> Masa

Harina 0000, 500 g
Sal, 2 cucharaditas
Semillas de sésamo, 5 cucharadas
Azúcar, 30 g
Miel, 2 cucharadas
Pasta de sésamo, 3 cucharadas
Agua, 225 cc
Manteca, 40 g

Huevo batido, para pincelar
Semillas de sésamo, para espolvorear

Preparación

• Para hacer el fermento, hidratar la levadura en el agua tibia, agregar el azúcar y mezclar. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar al doble.

• Para preparar la masa, mezclar en un bol la harina con la sal y las semillas de sésamo; hacer un hueco en el centro y disponer allí el azúcar, la miel, la pasta de sésamo, el agua y la manteca blanda; unir y añadir el fermento.

• Trabajar hasta lograr una masa blanda. Amasar hasta obtener una textura suave. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos.

• Dividir la masa en porciones de 50 g, bollar y darle a los bollos una forma un poco alargada.

• Acomodar sobre placas enmantecadas. Cubrir con polietileno y dejar puntear.

• Precalentar el horno a 200 °C.

• Pincelar los panecillos con huevo batido y espolvorear con las semillas de sésamo.

• Llevar al horno y cocinar durante 20 minutos.

Pletzalej de cebolla

> 60 pancitos

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura seca, 10 g
Agua, 75 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 0000, 2 cucharaditas

> **Masa**

Harina 0000, 1 kilo
Sal, 2 cucharadas
Agua, 575 cc
Extracto de malta, 1 cucharadita
Margarina, 70 g

Huevo batido, para pincelar
Cebollas cortadas en aros y rehogadas, 1 kilo
Semillas de amapola, para espolvorear

Preparación

• Para hacer el fermento, hidratar la levadura en el agua tibia, añadir el azúcar y la harina; batir. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar 10 minutos.

• Para preparar la masa, disponer en un bol la harina mezclada con la sal; hacer un hueco en el centro y verter allí el agua a temperatura ambiente, agregar el extracto de malta, la margarina blanda y el fermento.

• Unir los ingredientes hasta lograr una masa tierna. Amasar hasta que resulte suave y homogénea. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.

• Estirar la masa hasta dejarla de 3 mm de espesor. Cortar discos de 6 cm de diámetro.

• Disponer los discos sobre placas apenas aceitadas, pincelar con huevo batido, distribuir la cebolla y espolvorear con las semillas de amapola. Cubrir y dejar leudar al doble de su volumen.

• Precalentar el horno a 200 °C.

• Llevar los *pletzalej* al horno y cocinar durante 25 minutos.

Redonditos con cantimpalo

> 50 pancitos

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura seca, 15 g
Agua, 100 cc
Azúcar 1 cucharadita
Harina 000, 1 cucharada

> **Masa**

Harina 000, 200 g
Harina 0000, 300 g
Harina de malta, 1 cucharadita
Sal, 2 cucharaditas
Azúcar, 1 cucharada
Agua, 225 cc
Grasa vacuna refinada, 50 g
Cantimpalo picado, 125 g

Preparación

• Para hacer el fermento, hidratar la levadura en el agua tibia, añadir el azúcar y la harina. Batir para integrar. Cubrir con film autodherente y dejar fermentar en un lugar cálido.

• Para preparar la masa, mezclar en un bol los tres tipos de harina con la sal y el azúcar; disponer en forma de corona y ubicar en el centro el agua tibia, la grasa blanda y el fermento. Unir los ingredientes e incorporar el cantimpalo picado.

• Trabajar hasta lograr una masa blanda. Amasar unos instantes sobre la mesa enharinada. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.

• Estirar la masa hasta dejarla de 4 mm de espesor. Cortar discos de 6 cm de diámetro.

• Disponer los discos de masa sobre una placa apenas aceitada. Cubrir y dejar puntear.

• Precalentar el horno a 220 °C.

• Espolvorear harina sobre la superficie de los pancitos.

• Llevar al horno y cocinar durante 15 minutos.

Espirales con panceta y queso

> 40 espirales

Ingredientes

> **Masa**

Levadura fresca, 30 g
Agua, 550 cc
Azúcar, 80 g
Huevos, 2
Manteca, 30 g
Harina 0000, 1 kilo
Sal, 30 g

> **Empaste**

Manteca, 150 g
Margarina, 300 g
Harina 0000, 100 g

Huevo batido, para pincelar
Queso sardo rallado, 200 g
Queso fontina rallado, 200 g
Panceta ahumada cortada en fetas, 300 g

Preparación

• Para hacer la masa, colocar en un bol la levadura, agregar el agua fría, el azúcar, los huevos y la manteca blanda; mezclar y adicionar de a poco la harina con la sal.

• Formar una masa blanda y amasar unos instantes. Cubrir con polietileno y llevar a la heladera durante 30 minutos.

• Para preparar el empaste, colocar la margarina y la manteca frías con la harina entre dos láminas de polietileno. Golpear con un palote hasta homogeneizar. Formar un pancito.

• Estirar la masa hasta obtener un rectángulo. Disponer el empaste en el centro y doblar la masa de los costados para encerrarlo.

• Estirar la masa hacia los costados y doblarla en 3 partes. Cubrir con polietileno y llevar a la heladera 30 minutos.

• Retirar y reiterar el paso anterior 2 veces más. Llevar a la heladera durante toda una noche.

• Al día siguiente, retirar la masa de la heladera y dejar que tome temperatura ambiente.

• Estirar la masa y doblar en 3 partes. Cubrir y llevar a la heladera 30 minutos.

• Retirar la masa de la heladera y estirarla hasta dejarla de 3 mm de espesor.

• Pincelar la masa con un poco de huevo batido y distribuir encima los dos tipos de queso rallado y las fetas de panceta.

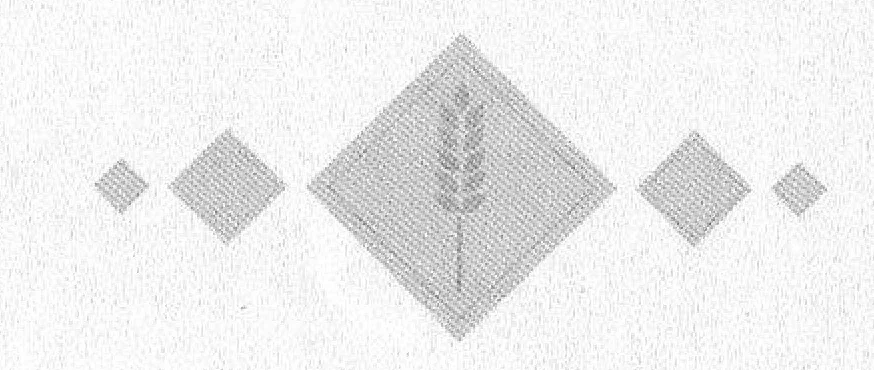
• Enrollar a lo largo y cortar porciones de 2 cm de espesor.

• Disponer sobre una placa enmantecada. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.

• Precalentar el horno a 190 °C.

• Pincelar los espirales con el resto de huevo batido.

• Llevar al horno y cocinar durante 25 minutos aproximadamente.



Tréboles de ajo

> 6 panes

Ingredientes

Harina 000, 200 g
Harina 0000, 300 g
Sal, 2 cucharaditas
Ajo en polvo, 2 cucharaditas
Agua, 300 cc
Levadura fresca, 30 g
Aceite de oliva, 50 cc
Pasta de ajo, 2 cucharadas

Huevo batido, para pincelar
Semillas de lino, para espolvorear

Preparación

• Cernir sobre la mesa los dos tipos de harina con la sal y el ajo en polvo; hacer una corona y disponer allí el agua a temperatura ambiente, la levadura desmenuzada, el aceite de oliva y la pasta de ajo.
• Unir los ingredientes de a poco y formar una masa blanda. Amasar unos instantes y dar forma de bollo. Cubrir con polietileno y dejar descansar 40 minutos.
• Dividir la masa en porciones de 50 g y bollar.
• Disponer los bollos sobre placas apenas aceitadas, uniéndolos de a 3, para formar los tréboles. Cubrir y dejar leudar al doble.
• Precalentar el horno a 200 °C.
• Pincelar los panes con huevo batido y adherir las semillas de lino.
• Llevar al horno y cocinar durante 25 minutos.

Hallullas chilenas

> 25 pancitos

Ingredientes

Harina 000, 500 g
Harina 0000, 500 g
Sal, 22 g
Azúcar, 1 cucharada
Agua, 575 cc
Extracto de malta, 1 cucharadita
Levadura fresca, 30 g
Grasa vacuna refinada, 80 g

Preparación

• Mezclar en un bol los dos tipos de harina con la sal; disponer en forma de corona y ubicar en el centro el azúcar, el agua a temperatura ambiente, el extracto de malta, la levadura desmenuzada y la grasa blanda.
• Unir los ingredientes hasta lograr una masa relativamente consistente. Amasar unos minutos hasta que se note suave. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos sobre la mesa apenas enharinada.
• Estirar la masa dándole forma rectangular, espolvorear con harina y doblar por la mitad; repetir este paso 8 veces más, teniendo en cuenta que para facilitar el trabajo se puede hacer con una sobadora.
• Estirar la masa hasta dejarla de 8 mm de espesor y pincharla. Cortar discos de 10 cm de diámetro.
• Colocar sobre placas apenas engrasadas. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.
• Precalentar el horno a 200 °C y ubicar una bandeja con agua en su interior para generar vapor.
• Rociar con agua la superficie de los panes.
• Llevar al horno y cocinar durante 25 minutos.

Pan de maíz mexicano

> 2 panes

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura seca, 20 g
Agua, 100 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 000, 1 cucharada

> **Masa**

Harina 000, 850 g
Harina de maíz de cocción rápida, 150 g
Sal, 22 g
Pimienta negra molida, 1 cucharadita
Azúcar, 2 cucharadas
Extracto de malta, 1 cucharadita
Agua, 550 cc
Manteca, 100 g
Ají rojo bien picado y rehogado, ½
Ají verde bien picado y rehogado, ½
Ají chile bien picado, 2

Harina de maíz, para espolvorear los moldes

Preparación

• Para hacer el fermento, hidratar la levadura en el agua tibia y adicionar el azúcar y la harina. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar al doble.

• Para preparar la masa, mezclar sobre la mesa los dos tipos de harina con la sal y la pimienta; formar una corona y disponer en el centro el azúcar, el extracto de malta, la mitad del agua tibia, la manteca blanda y los ajíes picados; mezclar estos ingredientes y agregar el fermento.

• Unir, añadiendo de a poco el resto de agua hasta lograr una masa tierna. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.

• Dividir la masa en 2 partes y estirar en forma rectangular. Enrollar desde la parte más larga.

• Disponer en moldes –tipo budinera– de 30 cm de largo, enmantecados y espolvoreados con harina de maíz.

• Hacer unos cortes transversales sobre la parte superior de los panes. Cubrir y dejar leudar al doble.

• Precalentar el horno a 170 °C.

• Llevar al horno los panes y cocinar durante 45 minutos.

• Una vez cocidos, retirar del horno, desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla de alambre.

Pancitos americanos

> 20 pancitos

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura seca, 10 g
Agua, 75 cc
Azúcar, 1 cucharadita

> **Masa**

Harina 0000, 1 kilo
Sal, 22 g
Harina de malta, 1 cucharadita
Agua, 200 cc
Leche, 300 cc
Manteca, 60 g
Aceite de maíz, 3 cucharadas

Manteca derretida, para pincelar
Harina 0000, para espolvorear

Preparación

• Para hacer el fermento, hidratar la levadura en el agua tibia, agregar el azúcar y mezclar. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar en un lugar cálido.

• Para preparar la masa, mezclar en un bol la harina 0000 con la sal y la harina de malta; hacer un hueco en el centro y colocar allí el agua y la leche tibias, la manteca blanda, el aceite y el fermento.

• Unir los ingredientes hasta lograr una masa relativamente tierna. Amasar hasta homogeneizar. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos.

• Estirar la masa hasta dejarla de 7 mm de espesor. Cortar discos de 8 cm de diámetro.

• Pincelar los discos de masa con manteca derretida, espolvorearlos con muy poca harina y doblarlos por la mitad, presionando bien el centro.

• Disponer sobre placas enmantecadas. Cubrir y dejar leudar al doble.

• Precalentar el horno a 200 °C y ubicar una bandeja con agua en su interior para generar vapor.

• Espolvorear con harina los pancitos leudados.

• Llevar al horno y cocinar durante 25 minutos o hasta que los pancitos tomen color.

Pan de nuez y damascos

> 2 panes

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura fresca, 30 g
Agua, 75 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 0000, 50 g

> **Masa**

Harina integral molida fina, 175 g
Harina 0000, 325 g
Sal, 2 cucharaditas
Aceite neutro, 2 cucharadas
Manteca, 30 g
Agua, 250 cc
Nueces picadas, 100 g
Damascos turcos picados, 100 g

Preparación

• Para preparar el fermento, desleír la levadura en el agua tibia, agregar el azúcar y la harina. Mezclar con un batidor de alambre. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar al doble.

• Para hacer la masa, mezclar los dos tipos de harina y la sal sobre la mesa; hacer una corona y ubicar en el centro el aceite, la manteca blanda, el agua tibia y el fermento.

• Unir hasta formar una masa relativamente tierna. Amasar unos minutos y bollar. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.

• Desgasificar la masa sobre la mesa apenas enharinada e incorporar las nueces y los damascos picados; amasar para distribuirlos perfectamente.

• Dividir la masa en 2 partes y bollar. Alargar ligeramente los bollos, dándoles forma de zeppelín.

• Colocar sobre placas apenas enmantecadas. Cubrir y dejar leudar.

• Precalentar el horno a 180 °C y ubicar una bandeja con agua en su interior para generar vapor.

• Hacer algunos cortes con bisturí sobre la parte superior de los panes.

• Llevar al horno y cocinar durante 40 minutos.

• Retirar y desmoldarlos sobre una rejilla de alambre. Enfriar bien antes de consumir.

Pan con jamón y gruyère

> 4 panes

Ingredientes

Harina 0000, 500 g
Sal, 2 cucharaditas
Levadura fresca, 25 g
Agua, 300 cc
Huevo, 1
Manteca, 2 cucharadas
Jamón crudo, 125 g
Queso gruyère rallado, 125 g

Aceite de oliva, para pincelar

Preparación

• Colocar en un bol la harina con la sal; hacer un hueco en el centro y disponer allí la levadura desmenuzada, el agua a temperatura ambiente, el huevo y la manteca blanda; unir y añadir, por último, el jamón crudo picado y el queso gruyère rallado.

• Trabajar los ingredientes hasta lograr una masa blanda. Amasar hasta que resulte suave y homogénea. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos.

• Dividir la masa en 4 partes y bollar. Cubrir y dejar descansar 15 minutos.

• Estirar cada bollo con las manos, dándole forma ovalada de 1 cm de espesor.

• Disponer sobre placas apenas aceitadas. Pincelar la parte superior con aceite de oliva. Cubrir y dejar leudar al doble.

• Precalentar el horno a 180 °C.

• Llevar los panes al horno y cocinar durante 30 minutos. Consumir tibios.

Pancitos integrales con semillas

> 20 pancitos

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura fresca, 40 g
Agua, 75 cc
Miel, 1 cucharadita
Harina 000, 2 cucharadas

> **Masa**

Harina integral molida fina, 200 g
Harina glutinada, 250 g
Salvado de avena, 50 g
Sal, 2 cucharaditas
Avena tradicional, 3 cucharadas
Germen de trigo, 2 cucharadas
Semillas de sésamo, 1 cucharada
Semillas de lino, 1 cucharada
Azúcar rubia, 50 g
Agua, 300 cc
Extracto de malta, 1 cucharadita
Margarina, 30 g

Preparación

- Para hacer el fermento, desleír la levadura en el agua tibia, agregar el azúcar y la harina. Batir para homogeneizar. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar al doble.
- Para preparar la masa, mezclar sobre la mesa los dos tipos de harina con el salvado, la sal, la avena, el germen de trigo y las semillas de sésamo y de lino; disponer en forma de corona y ubicar en el centro el azúcar, el agua tibia, el extracto de malta y la margarina; unir apenas e incorporar el fermento.
- Integrar todo de a poco hasta lograr una masa relativamente blanda. Amasar hasta que se note suave. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos.
- Dividir la masa en porciones de 50 g y bollar. Cubrir y dejar descansar 15 minutos.
- Estirar cada bollito con la mano, dándole forma rectangular y enrollar desde la parte más angosta.
- Disponer los panes –preferentemente– sobre placas baguetteras y hacer unos cortes con bisturí sobre la parte superior. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 180 °C y ubicar una bandeja con agua en su interior para generar vapor.
- Llevar los pancitos al horno y cocinar 40 minutos.

Pan turco

> 2 panes

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura seca, 10 g
Agua, 75 cc
Azúcar, 1 cucharadita

> **Masa**

Harina 000, 450 g
Sémola, 75 g
Sal, 2 cucharaditas
Agua, 180 cc
Yogur natural, 100 g
Miel, 1 cucharada

Aceite neutro, para pincelar
Sémola, para espolvorear

Preparación

- Para hacer el fermento, hidratar la levadura en el agua tibia, adicionar el azúcar y mezclar. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar al doble.
- Para preparar la masa, mezclar en el bol de la batidora la harina, la sémola y la sal. Hacer un hueco y disponer allí el agua tibia, el yogur y la miel; mezclar un poco y agregar el fermento.
- Unir con el gancho amasador y amasar hasta que la masa se desprenda del bol.
- Retirar y dejar descansar sobre la mesa durante 30 minutos cubierta con polietileno.
- Dividir la masa en 2 partes y estirarlas, dándoles forma redonda y hasta dejarlas de 5 mm de espesor.
- Disponer los panes sobre placas apenas aceitadas y hacerles en la parte superior unos cortes superficiales, formando una especie de cuadriculado. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 180° C y ubicar una bandeja con agua en su interior para generar vapor.
- Pincelar los panes con aceite neutro y espolvorear con la sémola.
- Llevar al horno y cocinar durante 30 minutos.

Trenza aromática

> 2 trenzas

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura seca, 15 g
Agua, 100 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 0000, 1 cucharadita

> **Masa**

Agua, 225 cc
Sopa crema de cebolla, ½ paquete
Albahaca picada, 2 cucharadas
Orégano fresco, 1 cucharadita
Cilantro fresco picado, 2 cucharaditas
Manteca, 30 g
Harina 0000, 500 g
Pimienta negra molida, 1 cucharadita

Huevo batido y mostaza, para pincelar

Preparación

- Para hacer el fermento, hidratar la levadura en el agua tibia, agregar el azúcar y la harina. Mezclar con un batidor de alambre. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar 10 minutos en un lugar cálido.
- Para preparar la masa, colocar el agua tibia en un bol, agregar la sopa crema en polvo y disolver, añadir las hierbas y la manteca blanda; mezclar y adicionar el fermento y luego la harina con la pimienta.
- Unir hasta lograr una masa tierna. Amasar sobre la mesa apenas enharinada y bollar. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos.
- Dividir la masa en 4 partes y darles forma cilíndrica. Unir de a 2, colocándolos en forma de cruz; entrecruzar y formar una trenza (véase paso a paso en las páginas en color).
- Disponer sobre una placa enmantecada. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Pincelar la trenza con 1 huevo batido mezclado con 1 cucharadita de mostaza.
- Llevar al horno y cocinar durante 30 minutos.
- Una vez cocida, rociar la trenza con agua.

Pan integral especiado

> 1 pan

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura fresca, 30 g
Agua, 75 cc
Miel, 1 cucharadita
Harina integral molida fina, 3 cucharaditas

> **Masa**

Harina 0000, 300 g
Harina integral molida gruesa, 100 g
Harina de soja, 60 g
Salvado de trigo, 40 g
Sal, 2 cucharaditas
Comino, ½ cucharadita
Nuez moscada, ½ cucharadita
Pimienta de Cayena, ½ cucharadita
Agua, 250 cc
Melaza, 1 cucharada
Azúcar, 2 cucharadas
Manteca, 30 g

Extracto de malta y agua, para pincelar

Preparación

- Para hacer el fermento, desleír la levadura en el agua tibia, agregar el azúcar, la miel y la harina integral; mezclar. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar al doble de su volumen.
- Para preparar la masa, mezclar en un bol los tres tipos de harina, el salvado, la sal y las especias; hacer un hueco en el centro y disponer allí el agua tibia, la melaza, el azúcar y la manteca blanda; añadir el fermento.
- Comenzar a unir con la harina de los costados hasta formar una masa blanda. Amasar sobre la mesa apenas enharinada. Cubrir con polietileno y dejar descansar 40 minutos.
- Dividir la masa en porciones de 80 g y bollar.
- Disponer los bollos uno al lado del otro en un molde –tipo budinera– de 30 cm de largo, enmantecado. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 170 °C.
- Pincelar la parte superior de los panes con 1 cucharadita de extracto de malta disuelto en 50 cc de agua.
- Llevar al horno y cocinar durante 45 minutos.

Challah

> 2 trenzas

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura seca, 10 g
Agua, 100 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 0000, 1 cucharada

> **Masa**

Harina 0000, 500 g
Sal, 2 cucharaditas
Azúcar, 50 g
Miel, 2 cucharadas
Huevo, 1
Margarina, 50 g
Agua, 150 cc

Huevo batido, para pincelar
Semillas de amapola, para decorar

Preparación

- Para hacer el fermento, hidratar la levadura en el agua tibia, adicionar el azúcar y la harina. Batir hasta integrar. Cubrir con polietileno y dejar fermentar al doble.
- Para preparar la masa, disponer en un bol la harina y mezclar con la sal y el azúcar; hacer un hueco en el centro y disponer allí el fermento, la miel, el huevo y parte del agua tibia; comenzar a unir los ingredientes, añadiendo la margarina blanda y –de a poco– el resto de agua, hasta lograr una masa relativamente tierna.
- Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Dividir la masa en 4 partes y estirarlas, dándole forma cilíndrica. Cruzar los cilindros de a 2 y realizar una trenza de 4 cabos o en cruz. Para ello bajar el cabo superior y subir el inferior; luego cruzar el derecho hacia la izquierda y el de la izquierda hacia la derecha. Repetir la operación, invirtiendo los movimientos.
- Disponer sobre una placa enmantecada. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Pincelar las trenzas con huevo batido y adherir las semillas de amapola.
- Llevar al horno y cocinar durante 30 minutos.

Trenza con salmón

> 1 trenza

Ingredientes

> **Masa**

Levadura fresca, 35 g
Agua, 250 cc
Cerveza rubia, 50 cc
Azúcar, 2 cucharadas
Extracto de malta, 1 cucharadita
Harina 0000, 500 g
Sal, 2 cucharaditas
Manteca, 50 g

> **Relleno**

Salmón rosado cocido, 500 g
Queso feta, 300 g
Hierbas frescas, cantidad necesaria
Sal y pimienta, cantidad necesaria

Huevo batido, para pincelar
Semillas de amapola, para decorar

Preparación

- Para hacer la masa, desmenuzar en un bol la levadura, agregar el agua tibia, la cerveza, el azúcar y el extracto de malta. Mezclar, añadir de a poco la harina con la sal y finalmente adicionar la manteca blanda.
- Unir todos los ingredientes hasta lograr una masa blanda. Amasar hasta que resulte suave y homogénea. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Estirar la masa dándole forma rectangular y 4 mm de espesor. Disponer en el centro, a lo largo, el salmón desmenuzado, el queso feta cortado en trozos y condimentar con las hierbas picadas, la sal y la pimienta.
- Hacer cortes a los costados de la masa y entrecruzarlos sobre el relleno a modo de trenza.
- Acomodar sobre una placa enmantecada. Cubrir y dejar leudar 30 minutos.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Pincelar la parte superior de la trenza con huevo batido y adherir las semillas de amapola.
- Llevar al horno y cocinar durante 35 minutos.

para bizcochuelo de 24 cm de diámetro, enmantecado. Pincelar con huevo batido.

• Dividir la otra parte de masa por la mitad y formar 2 cilindros, entrecruzarlos y disponerlos en forma de espiral sobre la masa colocada en el molde. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.

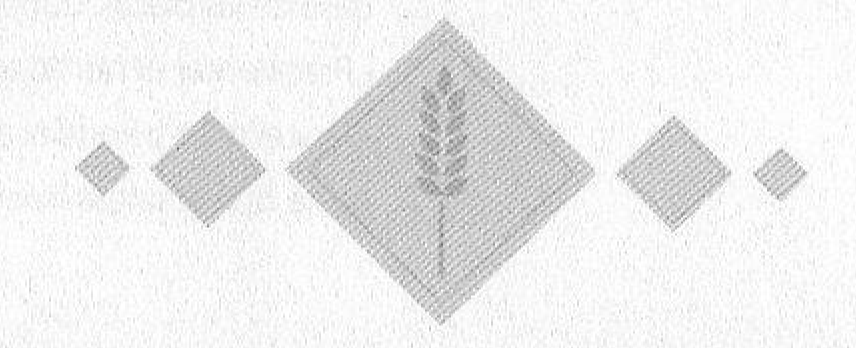
• Precalentar el horno a 180 °C.

• Pincelar el pan con huevo batido.

• Llevar al horno y cocinar durante 40 minutos.

• Una vez terminada la cocción, retirar del horno.

• Hacer un corte en la parte superior del pan para retirar una tapa, ahuecar un poco la miga y ubicar allí el relleno caliente. Servir de inmediato.



Pan brioche con solomillo de cerdo

> 1 pan grande

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura seca, 25 g
Leche, 100 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 0000, 2 cucharaditas

> **Masa**

Harina 0000, 1 kilo
Sal, 3 cucharaditas
Azúcar, 85 g
Huevos, 6
Leche, 275 cc
Manteca, 280 g

> **Relleno**

Manteca y aceite neutro, para rehogar
Cebolla, 1
Cebollas de verdeo, 2
Ají rojo, 1
Solomillo de cerdo, 1
Tomates peritas, 4
Vino blanco seco, ½ vaso
Zanahorias *baby*, 1 lata
Arvejas, 1 lata
Sal y pimienta, cantidad necesaria

Huevo batido, para pincelar

Preparación

• Para hacer el fermento, hidratar la levadura en la leche tibia, agregar el azúcar y la harina. Mezclar con un batidor de alambre. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar al doble.

• Para preparar la masa, mezclar en un bol la harina, la sal y el azúcar; hacer un hueco en el centro y disponer allí los huevos y la leche tibia; agregar el fermento, unir con la harina de los costados y por último, añadir la manteca blanda.

• Volcar la masa sobre una mesa de mármol. Amasar durante 10 minutos o hasta que la masa se separe de la mesa, teniendo en cuenta que hay que evitar incorporar harina.

• Darle a la masa forma de bollo y colocar en un bol. Cubrir con polietileno y llevar a la heladera durante 1 hora.

• Para hacer el relleno, poner en una cacerola un trozo de manteca y un poco de aceite neutro; llevar a fuego mínimo y rehogar allí los dos tipos de cebolla picadas y el ají cortado en tiras. Añadir el solomillo y los tomates pelados, todo cortado en pequeños cubos. Verter el vino blanco y cocinar a fuego mínimo 40 minutos. Condimentar a gusto, añadir las zanahorias y las arvejas; cocinar 5 minutos más y apagar el fuego. Reservar.

• Dividir la masa en 2 partes, una más grande que la otra; bollar la más grande y acomodar en un molde

Cachitos peruanos

> 30 pancitos

Ingredientes

> Masa

Levadura fresca, 35 g
Leche, 250 cc
Huevo, 1
Azúcar, 2 cucharadas
Margarina, 40 g
Harina 0000, 500 g
Sal, 2 cucharaditas

> Relleno

Jamón cocido, 200 g
Queso pategrás rallado, 200 g

Huevo batido, para pincelar

Preparación

- Desmenuzar en un bol la levadura y agregar la leche tibia; mezclar y añadir el huevo, el azúcar y la margarina; incorporar de a poco la harina con la sal y formar una masa blanda.
- Amasar unos minutos hasta que la masa resulte homogénea. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Estirar la masa hasta dejarla de 3 mm de espesor.
- Cortar la masa en rectángulos y luego cortar cada rectángulo en triángulos.
- Distribuir un poco de jamón picado y de queso rallado sobre la base de cada triángulo. Enrollar desde la base hacia el vértice.
- Disponer sobre placas enmantecadas y curvar apenas las puntas de las piezas. Cubrir y dejar puntear.
- Precalentar el horno a 200 °C.
- Pincelar las piezas con huevo batido.
- Llevar al horno y cocinar durante 25 minutos. Consumir tibios.

Piroshki

> 30 unidades

Ingredientes

> Fermento

Levadura seca, 15 g
Agua, 100 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 0000, 85 g

> Masa

Harina 0000, 900 g
Sal, 3 cucharadas
Azúcar, 3 cucharadas
Agua, 350 cc
Huevo, 1
Yemas, 3
Manteca, 175 g

> Relleno

Carne de ternera, 300 g
Carne de cerdo, 300 g
Caldo de verdura, 2 litros
Cebolla grande, 1
Cebollas de verdeo, 2
Sal y pimienta, cantidad necesaria

Aceite, para pincelar

Preparación

- Para hacer el fermento, colocar en un bol la levadura y añadir el agua tibia, el azúcar y la harina; mezclar. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar al doble.
- Para preparar la masa, disponer en un bol la harina con la sal y el azúcar; mezclar, hacer un hueco en centro y colocar allí parte del agua a temperatura ambiente, el huevo, las yemas y la manteca blanda. Unir y agregar el fermento.
- Trabajar todo con el resto de agua, hasta formar una masa suave. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos.
- Para hacer el relleno, trozar los dos tipos de carne y cocinar en el caldo. Colar y procesar la carne, añadiendo algo de caldo para aligerar la preparación. Retirar e incorporar las cebollas picadas y cocidas. Condimentar.
- Estirar la masa hasta dejarla de 3 mm de espesor. Cortar discos de 7 cm de diámetro.
- Distribuir un poco de relleno sobre cada disco, doblarlo por la mitad y cerrar bien los bordes.
- Acomodar sobre placas apenas aceitadas, cuidando que los bordes de las piezas queden bien apoyados sobre la base de las placas. Cubrir y dejar descansar 30 minutos.
- Precalentar el horno a 200 °C.
- Pincelar los *piroshki* con aceite. Hornear 30 minutos o hasta que resulten apenas dorados.

Capítulo 3

Galletas crocantes y grisines

Rolls con rúcula y tomates

> 50 pancitos

Ingredientes

> Masa

Levadura seca, 15 g
Agua, 600 cc
Harina 0000, 1 kilo
Sal, 22 g
Manteca, 85 g

> Relleno

Rúcula, 2 atados
Queso parmesano rallado, 200 g
Jamón crudo, 200 g
Tomates secos hidratados, 12
Aceite de oliva, cantidad necesaria

Preparación

- Para hacer la masa, hidratar la levadura en 100 cc de agua tibia, añadir la manteca blanda y luego –de a poco– la harina con la sal, intercalando con el resto de agua. Formar una masa blanda y amasar unos minutos.
- Dividir la masa en 2 partes y bollar. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos.
- Estirar cada bollo dándole forma rectangular; distribuir encima las hojas de rúcula, el queso rallado, el jamón crudo y los tomates picados. Rociar con aceite de oliva y enrollar la masa, comenzando desde el lado más largo. Cortar porciones cada 2 cm.
- Disponer sobre placas apenas aceitadas. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 200 °C.
- Llevar los *rolls* al horno y cocinar durante 25 minutos.

Galletas semoladas

> 1 ½ kilo

Ingredientes

Levadura seca, 10 g
Agua, 600 cc
Azúcar, 1 cucharada
Harina 000, 1 kilo
Semolín, 100 g
Sal, 20 g
Extracto de malta, 1 cucharadita
Aceite neutro, 2 cucharadas
Margarina, 50 g

Preparación

- Hidratar en un bol la levadura con 100 cc de agua tibia (del total indicado) y el azúcar. Batir y dejar espumar 10 minutos.
- En un bol mezclar la harina con el semolín y la sal; hacer un hueco en el centro y disponer allí la levadura disuelta, el extracto de malta, el aceite y la margarina blanda.
- Comenzar a unir los ingredientes, añadiendo de a poco el resto de agua, hasta lograr una masa consistente. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar relajar 20 minutos.
- Pasar la masa 10 veces por una sobadora o una máquina de pastas, espolvoreando con semolín entre cada doblez.
- Estirar la masa hasta dejarla de 2 mm de espesor y pinchar la superficie. Cortar discos de 7 cm de diámetro.
- Disponer sobre una placa limpia. Cubrir y dejar descansar 20 minutos.
- Precalentar el horno a 160 °C.
- Llevar las galletas al horno y cocinar durante 40 minutos.

Galletas marineras

> 30 galletas

Ingredientes

> Fermento

Levadura seca, 10 g
Agua, 75 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 000, 1 cucharada

> Masa

Harina 0000, 1 kilo
Harina de malta, 1 cucharadita,
Sal, 22 g
Aceite neutro, 2 cucharadas
Margarina, 50 g
Agua, 550 cc

Harina de maíz, para espolvorear

Preparación

- Para hacer el fermento, desleír la levadura en el agua tibia, añadir el azúcar y la harina. Batir unos instantes. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar al doble.
- Para preparar la masa, colocar en un bol los dos tipos de harina y la sal; mezclar; hacer un hueco central y disponer allí el aceite neutro, la margarina blanda y el agua a temperatura ambiente; adicionar el fermento.
- Comenzar a unir desde el centro hacia los costados, formando una masa relativamente blanda. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Dividir la masa en porciones de 50 g y bollar. Cubrir y dejar descansar 20 minutos.
- Estirar cada bollito sobre la mesa apenas aceitada, dándole forma redonda.
- Ubicar sobre una placa espolvoreada con harina de maíz. Cubrir y dejar descansar 20 minutos.
- Precalentar el horno a 170 °C.
- Pinchar la parte superior de las galletas.
- Llevar al horno y cocinar durante 35 minutos.

Galletas arqueadas

> ¾ kilo

Ingredientes

Levadura seca, 10 g
Agua, 275 cc
Crema de leche, 60 cc
Extracto de malta, 2 cucharaditas
Manteca, 20 g
Harina 0000, 500 g
Sal, 2 cucharaditas

Preparación

• Colocar en un bol la levadura y adicionar el agua a temperatura ambiente; mezclar para hidratarla bien. Agregar la crema de leche, el extracto de malta y la manteca blanda. Mezclar y añadir de a poco la harina con la sal, hasta formar una masa relativamente blanda.

• Amasar unos minutos sobre la mesa apenas enharinada y bollar. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.

• Dividir la masa en porciones y pasarlas 5 veces por una sobadora o una máquina de pastas, doblando por la mitad en cada vuelta.

• Estirar la masa hasta dejarla de 2 mm de espesor y pinchar la superficie. Cortar discos de 7 cm de diámetro.

• Disponer sobre placas baguetteras. Cubrir y dejar descansar 20 minutos.

• Precalentar el horno a 160 °C.

• Llevar las galletas al horno y cocinar durante 40 minutos o hasta que estén crocantes.

Galletas integrales

> 1 ½ kilo

Ingredientes

> Fermento

Levadura seca, 10 g
Agua, 50 cc
Azúcar , 1 cucharadita

> Masa

Harina 0000, 800 g
Harina integral molida fina, 200 g
Salvado de avena, 50 g
Avena extra fina, 50 g
Sal, 3 cucharaditas
Agua, 600 cc
Azúcar negra, 80 g
Margarina, 80 g

Preparación

• Para hacer el fermento, hidratar la levadura en el agua tibia y adicionar el azúcar. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar 10 minutos.

• Para preparar la masa, mezclar sobre la mesa los dos tipos de harina, el salvado de avena, la avena y la sal; formar una corona y ubicar en el centro el agua a temperatura ambiente, el azúcar, la margarina y el fermento.

• Unir de a poco, comenzando desde la parte central hacia los costados, hasta formar una masa relativamente consistente. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.

• Dividir la masa en porciones y pasarlas 10 veces por una máquina de pastas o una sobadora, doblando por la mitad en cada vuelta.

• Finalmente estirar la masa hasta dejarla de 1 mm de espesor y pinchar la superficie. Cortar discos de 6 cm de diámetro.

• Ubicar sobre placas enmantecadas. Cubrir y dejar descansar 20 minutos.

• Precalentar el horno a 160 °C.

• Llevar las galletas al horno y cocinar durante 40 minutos o hasta que estén crocantes.

Galletitas con queso

> 1 ½ kilo

Ingredientes

Harina 000, 400 g
Harina 0000, 600 g
Sal, 20 g
Queso sardo rallado bien fino, 180 g
Agua, 600 cc
Levadura fresca, 25 g
Extracto de malta, 1 cucharadita
Margarina, 70 g

Preparación

- Cernir en un bol los dos tipos de harina con la sal, añadir el queso rallado y mezclar; hacer un hueco en el centro y disponer allí el agua a temperatura ambiente, la levadura desmenuzada, el extracto de malta y la margarina blanda.
- Unir los ingredientes hasta lograr una masa relativamente tierna. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Dividir la masa en porciones y pasarlas 10 veces por una sobadora o una máquina de pastas, doblando por la mitad en cada vuelta.
- Finalmente estirar la masa hasta dejarla de 1 mm de espesor y pinchar la superficie. Cortar cuadrados de 3 cm de lado.
- Disponer sobre una placa enmantecada. Cubrir y dejar descansar 20 minutos.
- Precalentar el horno a 150 °C y ubicar una bandeja con agua en su interior para generar vapor.
- Llevar las galletitas al horno y cocinar durante 40 minutos aproximadamente.

Galletitas con aceite

> 24 galletitas

Ingredientes

Harina 000, 300 g
Harina 0000, 700 g
Sal, 22 g
Agua, 550 cc
Aceite neutro, 100 cc
Levadura fresca, 20 g
Extracto de malta, 1 cucharadita

Aceite neutro, para pincelar
Semolín, para espolvorear

Preparación

- Cernir sobre la mesa los dos tipos de harina con la sal; formar una corona y disponer en el centro el agua a temperatura ambiente, el aceite, la levadura desmenuzada y el extracto de malta.
- Unir los ingredientes de a poco hasta lograr una masa relativamente blanda. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Dividir la masa en porciones de 70 g y bollar. Pincelar los bollitos con aceite y dejar descansar 20 minutos sobre una mesa ligeramente aceitada.
- Estirar cada bollito con un palote, dándole forma ovalada y un espesor de 1 mm.
- Acomodar las galletitas sobre placas limpias, separadas unas de otras y espolvorear con semolín. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Precalentar el horno a 150 °C y ubicar una bandeja con agua en su interior para generar vapor.
- Llevar las galletitas al horno y cocinar durante 40 minutos aproximadamente.

Galletitas con lino

> ¾ kilo

Ingredientes

Harina 0000, 450 g
Salvado de trigo molido grueso, 50 g
Sal, 2 cucharaditas
Semillas de lino, 75 g
Levadura fresca, 15 g
Agua, 300 cc
Azúcar negra, 3 cucharadas
Margarina, 50 g

Preparación

- Mezclar en un bol la harina con el salvado, la sal y las semillas; hacer un hueco en el centro y colocar allí la levadura desmenuzada, el agua a temperatura ambiente, el azúcar negra y la margarina blanda.
- Unir los ingredientes, integrando de a poco la harina de los costados, hasta lograr una masa tierna. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Tomar porciones de masa y pasarlas 12 veces por una sobadora o una máquina de pastas, espolvoreando con harina y doblando por la mitad en cada vuelta.
- Estirar la masa hasta dejarla de 2 mm de espesor y pinchar la superficie. Cortar discos de 5 cm de diámetro.
- Disponer sobre placas ligeramente enmantecadas. Cubrir y dejar descansar 20 minutos.
- Precalentar el horno a 150 °C.
- Llevar las galletitas al horno y cocinar durante 40 minutos aproximadamente.



rústico austríaco (pág. 104) 2> Baguette parisina (pág. 30)



1> Pan de maíz mexicano (pág. 69) 2> Hogaza gallega (pág. 116)
3> Bollitos con tomates secos y olivas (pág. 61) 4> Panecillos con sésamo (pág. 59)



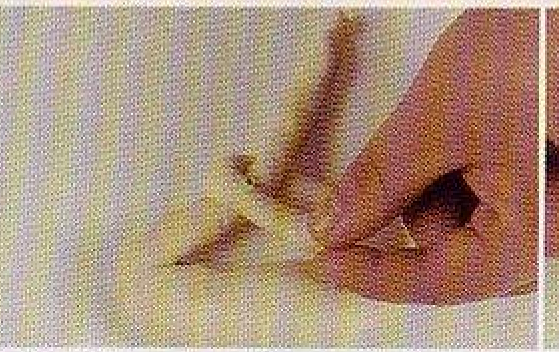
1> Facturas de grasa y de manteca (pág. 140 y 142) 2> Cremona hojaldrada (pág. 132)
3> Miguelitos (pág. 160)

Panes y facturas paso a paso

Bretzel (pág. 106)



> Afinar con los dedos los extremos e un cilindro de masa.

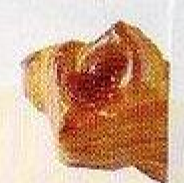


2> Cruzar un extremo del cilindro y ubicarlo sobre uno de los costados.



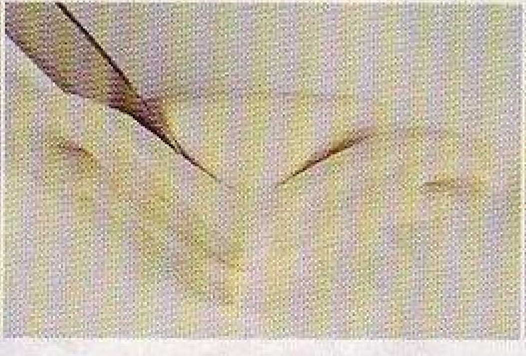
3> Realizar lo mismo con el otro extremo del cilindro de masa.

Barrilete (pág. 142)

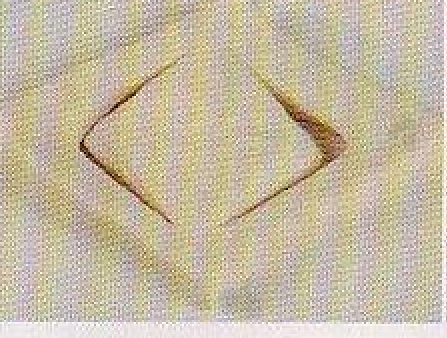




> Doblar un cuadrado de asa y dar forma triangular.



2> Efectuar 2 cortes sobre los costados, sin llegar al vértice superior.



3> Abrir la pieza cortada.

4> Tomar los costados abiertos y entrecruzarlo



Medialuna de grasa (pág. 140)



> Dar forma de triángulo a un indro de masa.



2> Enrollar, estirando desde la base hacia el vértice.



3> Para armar la medialuna, cu ligeramente las puntas.

Trenza aromática (pág. 75)



1> Colocar 2 cilindros de masa en forma de cruz. Bajar el cilindro superior y subir el inferior.



2> Llevar el cilindro izquierdo hacia la derecha y el cilindro derecho hacia la izquierda.



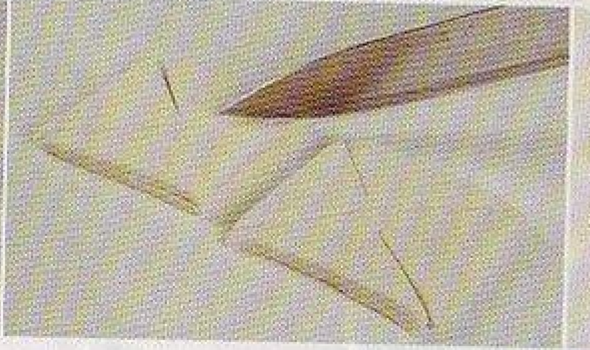
3> Proseguir con los pasos anteriores, intercalando los movimientos.

Molinete (pág. 142)





1> Cortar con un cuchillo varios cuadrados de masa.



2> Hacer 4 cortes sobre cada cuadrado, sin llegar al centro.



3> Llevar las 4 puntas hacia el centro, dejando libre las otras 4.

Pilar (pág. 142)



1> Hacer un corte en el centro de un rectángulo de masa.



2> Pasar un extremo por el interior del corte realizado anteriormente.



3> Estirar en forma suave ambos extremos de la pieza.



1> *Panettone* con chocolate (pág. 180) 2> *Ciambella mandorlatta* (pág. 185) 3> Coca de San Joan (pá

Galletitas malteadas

> ¾ kilo

Ingredientes

Harina 0000, 500 g
Sal, 2 cucharaditas
Levadura seca, 10 g
Agua, 300 cc
Extracto de malta, 2 cucharadas
Manteca, 50 g

Preparación

- Mezclar en un bol la harina con la sal; hacer un hueco en el centro y disponer allí la levadura, el agua a temperatura ambiente, el extracto de malta y la manteca blanda.
- Unir los ingredientes hasta lograr una masa relativamente tierna. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Dividir la masa en porciones y pasarlas 12 veces por una sobadora o una máquina de pastas, doblando por la mitad en cada vuelta.
- Estirar la masa hasta dejarla de 3 mm de espesor y pinchar la superficie. Con un molde redondo de bordes ondulados, cortar discos de 4 cm de diámetro.
- Disponer sobre una placa limpia. Cubrir y dejar descansar 20 minutos.
- Precalentar el horno a 150 °C.
- Llevar las galletitas al horno y cocinar durante 30 minutos.

Galletitas de miel

> 1 ¾ kilo

Ingredientes

Agua, 300 cc
Miel, 135 g
Extracto de malta, 45 g
Azúcar rubia, 50 g
Azúcar negra, 225 g
Harina 0000, 1 kilo
Sal, ½ cucharadita
Bicarbonato de amonio, 15 g
Margarina, 180 g

Preparación

- Colocar en una cacerola el agua, la miel, el extracto de malta y los dos tipos de azúcar; mezclar y llevar a fuego mínimo, revolviendo constantemente hasta que se disuelvan bien los ingredientes. Retirar la preparación del fuego y dejar que tome temperatura ambiente.
- Cernir en un bol la harina con la sal y el bicarbonato de amonio; disponer en forma de corona y ubicar en el centro la margarina y la preparación anterior.
- Unir de a poco los ingredientes hasta obtener una masa uniforme. Cubrir con polietileno y llevar a la heladera por lo menos 1 hora.
- Estirar la masa y pasarla 10 veces por una sobadora o una máquina de pastas, doblando por la mitad en cada vuelta.
- Finalmente estirar la masa hasta dejarla de 2 mm de espesor. Cortar discos de 5 cm de diámetro.
- Acomodar sobre placas apenas enmantecadas.
- Precalentar el horno a 160 °C.
- Llevar las galletitas al horno y cocinar durante 25 minutos.

Rosquillas orientales

> 1 ½ kilo

Ingredientes

Harina 000, 400 g
Harina 0000, 400 g
Sémola, 200 g
Sal, 3 cucharaditas
Semillas de anís, 4 cucharadas
Levadura, 25 g
Aceite neutro, 250 cc
Agua, 375 cc

Huevo batido, para pincelar
Semillas de sésamo, para espolvorear

Preparación

- Cernir sobre la mesa los dos tipos de harina con la sémola y la sal; formar una corona y ubicar en el centro las semillas de anís, la levadura desmenuzada, el aceite y el agua a temperatura ambiente.
- Unir los ingredientes, intregando de a poco la harina de los costados, hasta formar una masa blanda. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar descansar 1 hora.
- Dividir la masa en pequeñas porciones, estirar y formar cilindros. Unir los extremos de cada cilindro, para formar las rosquillas.
- Disponer sobre una placa apenas aceitada.
- Precalentar el horno a 160 °C.
- Pintar las rosquillas con huevo batido y espolvorear con semillas de sésamo.
- Llevar al horno y cocinar durante 20 minutos o hasta que tomen color y queden crocantes.

Grisines italianos

> 1 ½ kilo

Ingredientes

Levadura fresca, 25 g
Agua, 575 cc
Extracto de malta, 1 cucharadita
Aceite de oliva, 75 cc
Harina 000, 500 g
Harina 0000, 500 g
Sal, 4 cucharaditas

Preparación

• Disponer en un bol la levadura desmenuzada, agregar el agua a temperatura ambiente y el extracto de malta. Mezclar bien y añadir el aceite de oliva y los dos tipos de harina mezcladas con la sal.
• Unir de a poco hasta lograr una masa relativamente blanda. Amasar unos instantes hasta que la masa se note suave y bollar. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos.
• Cortar pequeñas porciones de masa y estirarlas dándoles forma cilíndrica.
• Disponer sobre placas enmantecadas, dejando una distancia de 2 cm entre cada una. Cubrir y dejar leudar.
• Precalentar el horno a 160 °C y ubicar una bandeja de agua en su interior para generar vapor.
• Presionar ligeramente los grisines con las manos, de modo tal que queden de forma rectangular.
• Llevar al horno y cocinar durante 40 minutos.

Grisines con germen de trigo

> 1 ½ kilo

Ingredientes

Levadura seca, 10 g
Agua, 600 cc
Azúcar, 2 cucharadas
Harina 0000, 700 g
Harina integral, 200 g
Germen de trigo, 100 g
Sal, 20 g
Manteca, 85 g

Preparación

• Disponer la levadura seca en un bol, adicionar el agua a temperatura ambiente y el azúcar; mezclar para hidratar correctamente la levadura; agregar los dos tipos de harina, el germen de trigo, la sal y la manteca blanda.
• Unir de a poco hasta obtener una masa tierna. Amasar unos minutos sobre la mesa apenas enharinada. Cubrir con polietileno y dejar descansar 40 minutos.
• Cortar pequeñas porciones de masa y estirarlas con las manos, lo más finas posible.
• Acomodar sobre placas enmantecadas. Cubrir y dejar reposar 20 minutos.
• Precalentar el horno a 160 °C.
• Llevar los grisines al horno y cocinar durante 40 minutos aproximadamente.

Grisines con hierbas

> 3/4 kilo

Ingredientes

Harina 0000, 500 g
Sal, 2 cucharaditas
Ciboulette picada, 2 cucharadas
Orégano fresco picado, 1 cucharada
Tomillo fresco, 2 cucharaditas
Levadura fresca, 15 g
Agua, 275 cc
Aceite neutro, 30 cc
Margarina, 35 g

Preparación

- Mezclar en un bol la harina con la sal y las hierbas; hacer un hueco en el centro y disponer allí la levadura desmenuzada, el agua a temperatura ambiente, el aceite y la margarina blanda.
- Unir los ingredientes, integrando de a poco la harina de los costados, hasta formar una masa blanda. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos.
- Cortar pequeñas porciones de masa y estirarlas dándoles forma cilíndrica.
- Disponer sobre placas apenas enmantecadas, dejando una distancia de 2 cm entre cada una. Cubrir y dejar descansar 20 minutos.
- Precalentar el horno a 160 °C.
- Llevar los grisines al horno y cocinar durante 35 minutos aproximadamente.

Capítulo 4

Variedades europeas

Ciabatta

> 6 panes

Ingredientes

> **Fermento poolish**

Levadura seca, 10 g
Agua, 100 cc
Harina 000, 100 g

> **Masa**

Harina 000, 400 g
Harina 0000, 500 g
Harina de malta, 1 cucharadita
Sal, 22 g
Agua, 550 cc
Aceite de oliva, 80 cc

Preparación

- Para hacer el fermento *poolish*, hidratar la levadura en el agua a temperatura ambiente, incorporar la harina y mezclar. Cubrir con film autoadherente y dejar que duplique su volumen.
- Para preparar la masa, mezclar sobre la mesa los tres tipos de harina con la sal; hacer una corona y colocar en el centro el fermento, el agua a temperatura ambiente y el aceite de oliva. Mezclar estos ingredientes, adicionando de a poco la harina de los costados.
- Formar una masa bien blanda. Amasar 10 minutos sobre la mesa apenas enharinada. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Dividir la masa en 6 partes y bollar. Espolvorear los bollos con harina y aplastarlos ligeramente con las manos. Cubrir y dejar descansar 40 minutos.
- Estirar cada bollo dándole forma rectangular y fina, parecida a la de un hueso.
- Disponer sobre una placa enharinada. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 200 °C y ubicar una bandeja con agua en su interior para generar vapor.
- Llevar los panes al horno y cocinar durante 40 minutos.

Pan de pizza

> 5 panes

Ingredientes

Harina 000, 500 g
Agua, 650 cc
Extracto de malta, 1 cucharadita
Levadura fresca, 25 g
Aceite de oliva, 30 cc
Harina 0000, 500 g
Sal, 22 g
Condimento para pizza, 2 cucharadas

Aceite de oliva, para pincelar
Ajo en polvo, cantidad necesaria
Queso parmesano rallado, 250 g

Preparación

- Colocar en un bol la harina 000, agregar de a poco 400 cc de agua (del total indicado) a temperatura ambiente y mezclar. Cubrir con polietileno y dejar reposar durante 2 horas. Añadir luego el extracto de malta, la levadura desmenuzada y el aceite de oliva; mezclar e incorporar la harina 0000, la sal y el condimento para pizza.
- Unir los ingredientes agregando en forma gradual el resto de agua, hasta formar una masa blanda. Amasar sobre la mesa apenas enharinada.
- Dividir la masa en 5 bollos. Cubrir y dejar descansar 1 hora.
- Estirar cada bollo dándole forma redonda.
- Disponer sobre pizzeras de 32 cm de diámetro, apenas aceitadas. Pincelar la superficie con aceite de oliva, espolvorear con el ajo en polvo y adherir el queso rallado. Cubrir y dejar descansar 15 minutos.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Llevar el pan al horno y cocinar durante 25 minutos aproximadamente o hasta que la masa comience a tomar color.
- Retirar y cortar en triángulos o rectángulos. Servir.

Pan belga

> 2 panes medianos

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura seca, 10 g
Agua, 75 cc
Miel, 1 cucharadita
Harina 0000, 1 cucharada

> **Masa**

Harina 0000, 500 g
Sal, 1 cucharadita
Agua, 200 cc
Cerveza rubia, 75 cc
Miel, 2 cucharadas
Huevo, 1
Aceite de oliva, 2 cucharadas

Preparación

- Para hacer el fermento, hidratar la levadura en el agua tibia, adicionar la miel y la harina; batir. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar.
- Para preparar la masa, mezclar en un bol la harina con la sal; hacer un hueco en el centro y disponer allí el agua a temperatura ambiente, la cerveza, la miel, el huevo y el aceite de oliva; mezclar y añadir el fermento.
- Unir de a poco, integrando bien la harina hasta formar una masa blanda. Amasar unos minutos y dar forma de bollo. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Forrar con papel manteca moldes –tipo macetas de barro– previamente lavados.
- Dividir la masa en porciones y bollar. Ubicar dentro de los moldes, tratando que el tamaño de los bollos no supere la mitad del alto de los moldes. Cubrir con polietileno y dejar leudar hasta que la masa alcance el borde de los moldes.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Llevar los panes al horno y cocinar durante 35 minutos.

Pan carasau

> 15 panes

Ingredientes

Levadura fresca, 20 g
Agua, 600 cc
Aceite neutro, 50 cc
Harina 000, 700 g
Harina 0000, 300 g
Harina de malta, 1 cucharadita
Sal, 22 g

Preparación

- Desleír en un bol la levadura en 100 cc de agua tibia (del total indicado), verter el aceite y luego los tres tipos de harina con la sal; mezclar los ingredientes, adicionando de a poco el resto de agua, hasta lograr una masa tierna.
- Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Dividir la masa en porciones de 100 g y bollar. Cubrir y dejar descansar sobre la mesa enharinada durante 15 minutos.
- Precalentar el horno a 220 °C.
- Estirar cada bollo lo más fino posible.
- Colocar las piezas sobre placas apenas enharinadas.
- Llevar inmediatamente al horno y cocinar de 8 a 10 minutos, teniendo en cuenta que este tipo de pan crocante se debe inflar por fuera y resultar hueco y crocante por dentro.

Pan mediterráneo

> 1 pan mediano

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura seca, 10 g
Agua, 80 cc
Azúcar, 1 cucharadita

> **Masa**

Puré de papas, 5 cucharadas
Huevo, 1
Agua, 275 cc
Aceite de oliva, 3 cucharadas
Harina 0000, 500 g
Sal, 2 cucharaditas
Pimienta negra molida, 1 cucharadita

> **Relleno**

Manteca, 50 g
Hierbas frescas picadas, 4 cucharadas
Tomates secos hidratados, 8
Cebollas rehogadas, 2
Ají morrón rehogado, 1
Aceitunas negras sin carozo, 100 g

Preparación

• Para hacer el fermento, hidratar la levadura en el agua tibia y adicionar el azúcar. Mezclar con un batidor de alambre. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar al doble.

• Para preparar la masa, disponer en un bol el puré de papas, el huevo, el agua tibia y el aceite de oliva; mezclar y agregar el fermento. Añadir de a poco la harina con la sal y la pimienta.

• Formar una masa blanda y amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.

• Estirar la masa dándole forma rectangular y untarla con la manteca blanda. Distribuir las hierbas, los tomates secos, las cebollas y el ají, picados y por último disponer las aceitunas picadas.

• Enrollar la masa comenzando desde el lado más largo y darle forma de espiral.

• Acomodar sobre una placa apenas aceitada. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.

• Precalentar el horno a 180 °C.

• Llevar el pan al horno y cocinar durante 40 minutos. Servir tibio.

Pan ruso al comino

> 2 panes

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura seca, 25 g
Agua, 100 cc
Azúcar negra, 1 cucharada
Harina de centeno, 50 g

> **Masa**

Harina 0000, 600 g
Harina integral molida fina, 200 g
Harina de centeno, 100 g
Sal, 2 cucharadas
Comino molido, 2 cucharaditas
Semillas de comino, 2 cucharadas
Azúcar negra, 80 g
Agua, 575 cc
Grasa de cerdo, 50 g

Preparación

• Para hacer el fermento, hidratar la levadura en el agua tibia, agregar el azúcar y la harina. Batir enérgicamente hasta homogeneizar. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar hasta que duplique su volumen.

• Para preparar la masa, mezclar en un bol los tres tipos de harina con la sal y el comino –molido y en semillas–; hacer un hueco en el centro y disponer allí el azúcar negra, el agua, la grasa blanda y el fermento.

• Unir de a poco los ingredientes hasta lograr una masa relativamente tierna. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar descansar 1 hora.

• Dividir la masa en 2 partes. Estirar dándoles forma rectangular y enrollar a lo largo.

• Disponer en moldes –tipo budinera– de 30 cm de largo, previamente untados con grasa de cerdo. Cubrir con polietileno y dejar leudar.

• Precalentar el horno a 180 °C.

• Hacer unos cortes con bisturí sobre la parte superior de los panes.

• Llevar al horno y cocinar durante 45 minutos.

• Una vez cocidos, desmoldar los panes sobre una rejilla de alambre y dejar enfriar.

Pan rústico austríaco

> 4 panes

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura seca, 20 g
Agua, 100 cc
Harina 000, 1 cucharada
Centeno, 2 cucharadas

> **Masa**

Harina 000, 750 g
Harina integral molida gruesa, 150 g
Centeno, 100 g
Sal, 2 cucharadas
Agua, 600 cc
Azúcar negra, 70 g
Semillas de hinojo o *kümmel*, 3 cucharadas
Manteca, 80 g
Aceite neutro, 2 cucharadas

Clara batida, para pincelar
Semillas de hinojo, para espolvorear

Preparación

- Para hacer el fermento, hidratar la levadura en el agua a temperatura ambiente, agregar la harina y el centeno; mezclar bien. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar al doble.
- Para preparar la masa, mezclar en un bol los dos tipos de harina, el centeno y la sal; hacer un hueco en el centro y disponer allí una parte de agua tibia, el azúcar negra, las semillas de hinojo, la manteca blanda y el aceite. Unir, adicionar el fermento y de a poco el resto de agua.
- Integrar de a poco la harina y formar una masa relativamente blanda. Amasar unos instantes hasta lograr una masa suave y homogénea.
- Dar a la masa forma de bollo. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Dividir la masa en 4 partes y bollar. Estirar ligeramente los bollos dándoles forma ovalada.
- Disponer sobre una placa enmantecada. Cubrir y dejar leudar.
- Precalentar el horno a 180 °C y ubicar una bandeja con agua en su interior para generar vapor.
- Pincelar los panes con la clara batida, adherir las semillas de hinojo y hacer unos cortes en la parte superior.
- Llevar al horno y cocinar durante 35 minutos.

Pumpernickel

> 2 panes

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura seca, 15 g
Agua, 100 cc
Miel, 1 cucharadita
Harina 0000, 1 cucharada

> **Masa**

Harina integral molida fina, 500 g
Harina de centeno, 200 g
Harina 0000, 300 g
Sal, 22 g
Aceite neutro, 4 cucharadas
Agua, 300 cc
Café fuerte, 200 cc
Melaza, 3 cucharadas
Azúcar rubia, 50 g
Semillas de *kümmel*, 2 cucharadas

Preparación

- Para hacer el fermento, hidratar la levadura en el agua tibia, agregar la miel y la harina; mezclar bien. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar.
- Para preparar la masa, mezclar en un bol los tres tipos de harina con la sal; disponer en forma de corona y colocar en el centro el aceite, el agua tibia, el café, la melaza, el azúcar rubia y las semillas de *kümmel*. Mezclar y agregar el fermento.
- Unir los ingredientes hasta lograr una masa relativamente blanda. Amasar unos minutos sobre la mesa apenas enharinada y dar forma de bollo. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Dividir la masa en 2 partes. Estirar dándoles forma rectangular y enrollar a lo largo.
- Disponer en 2 moldes –tipo budinera– de 30 cm de largo, enmantecados. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 160 °C.
- Llevar los panes al horno y cocinar 50 minutos.
- Una vez cocidos, retirar del horno, desmoldar sobre una rejilla de alambre y dejar orear durante 24 horas antes de cortarlos.

Bretzels

> 12 pancitos

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura seca, 10 g
Agua, 100 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 000, 1 cucharada

> **Masa**

Harina 000, 300 g
Harina 0000, 200 g
Sal, 2 cucharaditas
Agua, 200 cc
Extracto de malta, 1 cucharadita
Azúcar, 30 g
Manteca, 50 g

Sal gruesa parrillera, cantidad necesaria

Preparación

- Para hacer el fermento, hidratar la levadura en el agua tibia, agregar el azúcar y la harina; batir unos instantes. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar 10 minutos en un lugar cálido.
- Para preparar la masa, mezclar en un bol los dos tipos de harina con la sal; hacer un hueco en el centro y disponer allí el agua tibia, el extracto de malta, el azúcar y la manteca blanda; mezclar y adicionar el fermento.
- Unir de a poco y formar una masa tierna. Amasar unos minutos hasta lograr una masa homogénea. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Dividir la masa en porciones de 80 g y formar cilindros. Tomar los extremos de cada cilindro de masa, cruzarlos y unirlos en el centro (véase paso a paso en las páginas en color).
- Colocar sobre una placa enmantecada. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 200 °C y ubicar una bandeja con agua en su interior para generar vapor.
- Rociar con agua la superficie de las piezas leudadas y adherir la sal gruesa parrillera.
- Llevar al horno y cocinar durante 25 minutos.

Prepizza de molde

> 4 prepizzas

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura fresca, 30 g
Agua, 100 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 000, 50 g

> **Masa**

Harina 000, 300 g
Harina 0000, 800 g
Sal, 22 g
Agua, 650 cc
Extracto de malta, 1 cucharadita
Aceite de oliva, 4 cucharadas

> **Salsa**

Tomates triturados, 2 latas
Sal y pimienta, cantidad necesaria
Condimento para pizza, cantidad necesaria
Dientes de ajo picados, 4
Orégano, cantidad necesaria
Aceite de oliva, cantidad necesaria

Preparación

- Para hacer el fermento, desleír la levadura en el agua tibia, añadir el azúcar y la harina; batir. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar 10 minutos en un lugar cálido.
- Para preparar la masa, mezclar en un bol los dos tipos de harina con la sal; hacer un hueco en el centro y disponer allí una parte del agua tibia, el extracto de malta y el aceite; mezclar y añadir el fermento.
- Unir de a poco con la harina, adicionando de manera gradual el resto de agua hasta lograr una masa blanda. Amasar unos minutos.
- Dividir la masa en 4 partes y darles forma de bollo. Cubrir y dejar descansar 30 minutos.
- Estirar cada bollo dándole forma redonda.
- Disponer sobre pizzeras apenas aceitadas. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.
- Para hacer la salsa, mezclar todos los ingredientes y dejar reposar en la heladera hasta el momento de utilizar.
- Precalentar el horno a 200 °C.
- Distribuir con cuidado la salsa sobre las prepizzas leudadas.
- Llevar al horno y cocinar durante 20 minutos.

Prepizza con hierbas

> 4 prepizzas

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura fresca, 40 g
Agua, 75 cc
Azúcar, 1 cucharadita

> **Masa**

Harina 0000, 1 kilo
Sal, 22 g
Harina de malta, 1 cucharadita
Agua, 575 cc
Aceite de oliva, 50 cc
Orégano fresco, 1 cucharada
Ciboulette picada, 1 cucharada
Tomillo fresco, 1 cucharada
Estragón fresco, 1 cucharada

Salsa de tomate, cantidad necesaria (véase receta en pág. 107)

Preparación

• Para hacer el fermento, desleír la levadura en el agua tibia y agregar el azúcar; batir un instante. Cubrir con film autoadherente. Dejar fermentar 10 minutos.

• Para preparar la masa, mezclar en un bol la harina con la sal y la harina de malta; disponer en forma de corona y colocar en el centro el agua tibia, el aceite, las hierbas picadas y el fermento.

• Comenzar a unir desde el centro hacia los costados hasta formar una masa blanda. Amasar hasta que se note suave.

• Dividir la masa en 4 bollos y dejar leudar 45 minutos.

• Estirar cada bollo dándole forma redonda.

• Disponer sobre pizzeras de 32 cm de diámetro, aceitadas. Esparcir salsa de tomate por encima. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.

• Precalentar el horno a 200 °C.

• Llevar las prepizzas al horno y cocinar durante 20 minutos.

Pizza a la piedra

> 6 pizzas

Ingredientes

> **Masa**

Levadura seca, 10 g
Agua, 575 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Aceite de oliva, 30 cc
Margarina, 50 g
Harina 0000, 1 kilo
Sal, 22 g

> **Salsa**

Tomates perita, 1 lata
Sal, 2 cucharaditas
Ají molido, 1 cucharadita
Orégano, 2 cucharaditas
Dientes de ajo picados, 2
Pimienta blanca molida, ½ cucharadita

> **Cubierta**

Mozzarella, jamón, palmitos, morrones, etcétera.

Preparación

• Para hacer la masa, hidratar en un bol la levadura en 100 cc de agua tibia (del total indicado), añadir el azúcar y 1 cucharada de harina; mezclar. Cubrir con film autoadherente y dejar leudar al doble.

• Añadir el resto de agua a temperatura ambiente, el aceite y la margarina blanda. Unir con cuchara de madera y adicionar de a poco el resto de harina con la sal.

• Integrar hasta formar una masa relativamente blanda. Amasar unos instantes sobre la mesa apenas enharinada y bollar. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.

• Dividir la masa en 6 partes y bollar. Cubrir y dejar descansar sobre la mesa enharinada durante 1 hora.

• Para la preparar la salsa, procesar los tomates y disponerlos en un bol; agregar los condimentos y llevar a la heladera hasta el momento de utilizar.

• Precalentar el horno hasta que la piedra refractaria alcance los 230 °C.

• Estirar cada bollo de masa dándole forma redonda y un espesor de 3 mm. Colocar sobre una pala de madera especial para horno, distribuir encima la salsa de tomate y disponer la cubierta deseada: (*mozzarella*, jamón, etcétera).

• Llevar al horno y cocinar hasta que se derrita la *mozzarella* y los bordes de la masa se doren.

Pizza a la parrilla

> 5 pizzas

Ingredientes

> Masa

Levadura fresca, 25 g
Agua, 600 cc
Aceite de oliva, 3 cucharadas
Manteca, 1 cucharada
Harina 000, 700 g
Harina 0000, 300 g
Sal, 22 g
Pimienta blanca molida, 1 cucharadita

> Cubierta 1

Cebollas cortadas en aros y rehogadas, 2
Sal, pimienta y orégano, cantidad necesaria
Queso *mozzarella* rallado, 250 g

> Cubierta 2

Salsa de tomate (véase receta en pág. 109), cantidad necesaria
Queso *mozzarella* rallado, 250 g
Jamón cocido cortado en tiras, 150 g
Morrones cocidos cortados en tiras, 1 lata
Aceitunas, cantidad necesaria

Preparación

- Para hacer la masa, colocar en un bol la levadura y desmenuzarla con los dedos; adicionar el agua a temperatura ambiente, el aceite y la manteca blanda; mezclar y agregar de a poco los dos tipos de harina con la sal y la pimienta.
- Unir hasta formar una masa relativamente blanda. Amasar unos minutos hasta que resulte suave.
- Dividir la masa en 5 partes y bollar. Dejar reposar sobre la mesa enharinada durante 40 minutos.
- Encender las brasas y calentar la parrilla.
- Estirar cada bollo dándole forma redonda y fina.
- Disponer sobre una pala especial para pizza y distribuir sobre la masa la cubierta 1. Deslizar sobre la rejilla de la parrilla y cocinar hasta que se funda el queso. Servir de inmediato.
- Para utilizar la cubierta 2, cocinar primero la masa de un lado, darla vuelta y distribuir encima la salsa, luego el queso *mozzarella*, el jamón, los morrones y las aceitunas. Cocinar hasta que se funda el queso. Servir de inmediato.

Pizza integral

> 4 pizzas

Ingredientes

> Fermento

Levadura seca, 10 g
Agua, 75 cc
Azúcar, 1 cucharadita

> Masa

Harina 000, 500 g
Harina 0000, 250 g
Harina integral, 200 g
Salvado de avena, 50 g
Sal, 22 g
Agua, 600 cc
Extracto de malta, 1 cucharadita
Aceite neutro, 50 cc

> Cubierta

Salsa blanca (véase receta en pág. 23), preparada con 500 cc de leche
Flores de brócoli cocidas, cantidad necesaria
Queso sardo cortado en láminas, 100 g
Queso tipo cremoso o *mozzarella* rallada, 700 g
Aceite de oliva, cantidad necesaria

Preparación

- Para hacer el fermento, hidratar la levadura en el agua tibia y añadir el azúcar; batir. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar 10 minutos en un lugar cálido, lejos de las corrientes de aire.
- Para preparar la masa, mezclar sobre la mesa los tres tipos de harina con el salvado y la sal; hacer una corona y disponer en el centro parte del agua tibia, el extracto de malta y el aceite; mezclar y añadir el fermento.
- Unir de a poco y agregar el resto de agua hasta lograr una masa blanda. Amasar unos minutos.
- Dividir la masa en 4 partes y darles forma de bollo. Cubrir y dejar descansar 30 minutos.
- Estirar cada bollo dándole forma redonda.
- Disponer sobre pizzeras apenas aceitadas. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 200 °C.
- Llevar al horno y cocinar 20 minutos.
- Retirar del horno, extender una capa de salsa blanca y encima distribuir flores de brócoli cocidas, algunas láminas de queso sardo y un poco de queso cremoso o *mozzarella* rallada. Rociar con un hilo de aceite de oliva.
- Llevar nuevamente al horno hasta fundir los quesos. Servir de inmediato.

Calzone napolitano

> 2 calzones

Ingredientes

> **Masa**

Harina 000, 200 g
Harina 0000, 300 g
Sal, 2 cucharaditas
Levadura fresca, 20 g
Agua, 300 cc
Aceite de oliva, 3 cucharadas

> **Relleno**

Cebollas cortadas en aros y rehogadas, 2
Sal y pimienta, cantidad necesaria
Ricota, 500 g
Longaniza, 1
Queso sardo rallado, 150 g
Queso tipo cremoso, 400 g

Aceite de oliva, para pincelar

Preparación

• Para hacer la masa, mezclar en un bol los dos tipos de harina con la sal; hacer un hueco en el centro y disponer allí la levadura desmenuzada, el agua a temperatura ambiente y el aceite.
• Unir los ingredientes hasta lograr una masa blanda y amasar hasta que resulte suave y homogénea.
• Dividir la masa en 2 partes y bollar. Cubrir con polietileno y dejar descansar 40 minutos.
• Estirar cada uno de los bollos dándole forma de disco.
• Disponer cada disco sobre una pizzera de 30 cm de diámetro, aceitada.
• Sobre la mitad de cada disco de masa, esparcir la cebolla condimentada con sal y pimienta, la ricota, la longaniza cortada en rodajas, el queso rallado y el queso tipo cremoso cortado en pequeños cubos.
• Doblar la otra mitad de la masa sobre el relleno, formando una especie de empanada y presionar los bordes para cerrar bien. Pincelar con aceite la superficie. Cubrir y dejar leudar 30 minutos.
• Precalentar el horno a 200 °C.
• Llevar las piezas al horno y cocinar durante 25 minutos.

Focaccia

> 1 focaccia mediana

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura fresca, 40 g
Agua, 100 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 0000, 100 g

> **Masa**

Harina 0000, 900 g
Sal, 23 g
Harina de malta, 1 cucharadita
Aceite de oliva, 70 cc
Agua, 600 cc

Aceite de oliva, para pincelar
Romero fresco, para decorar
Sal parrillera, para espolvorear

Preparación

• Para hacer el fermento, desleír la levadura en el agua tibia, añadir el azúcar y de a poco la harina. Formar una pasta semilíquida: Cubrir con polietileno y dejar fermentar al doble de su tamaño.
• Para preparar la masa, colocar en un bol la harina, la sal y la harina de malta, mezclar y formar una corona; disponer en el centro el aceite de oliva, el agua tibia y el fermento.
• Unir todos los ingredientes hasta lograr una masa blanda. Amasar durante 10 minutos sobre la mesa apenas enharinada. Cubrir con polietileno y dejar descansar 40 minutos.
• Untar con aceite de oliva un molde rectangular –tipo bizcochuelo– de 30 por 40 cm.
• Colocar la masa en el molde y extenderla con las manos apenas aceitadas, cubriendo bien la base del molde. Pincelar con aceite de oliva la superficie de la masa y distribuir algunas briznas de romero. Cubrir y dejar leudar al doble.
• Precalentar el horno a 180 °C.
• Espolvorear la masa con sal parrillera.
• Llevar al horno y cocinar durante 40 minutos.

Focaccia rellena

> 1 focaccia mediana

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura seca, 10 g
Agua, 75 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 0000, 1 cucharada

> **Masa**

Agua, 600 cc
Aceite de oliva, 75 cc
Harina 0000, 1 kilo
Harina de malta, 1 cucharadita
Sal, 22 g

> **Relleno**

Jamón crudo, 200 g
Rúcula fresca, 3 atados
Tomates secos hidratados, 10
Queso *mozzarella*, 250 g
Queso provolone rallado, 75 g
Sal y pimienta, cantidad necesaria

Aceite de oliva, para pincelar
Tomates *cherry*, 12
Hierbas frescas, para decorar

Preparación

• Para hacer el fermento, hidratar la levadura en el agua tibia, adicionar el azúcar y la harina. Batir hasta integrar. Cubrir con polietileno y dejar fermentar al doble.

• Para preparar la masa, disponer en un bol el agua tibia y el aceite; adicionar el fermento y mezclar. Agregar de a poco los dos tipos de harina y la sal.

• Formar una masa blanda y amasar unos instantes sobre la mesa apenas enharinada.

• Dividir la masa en 2 partes y bollar. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos.

• Estirar uno de los bollos de masa, dándole forma rectangular.

• Acomodar en un molde rectangular –tipo bizcochuelo– de 30 por 40 cm, aceitado Ubicar sobre la masa las fetas de jamón, luego las hojas de rúcula, los tomates secos apenas picados, la *mozzarella* rallada y el queso provolone rallado. Condimentar con sal y pimienta.

• Estirar el otro bollo de masa y disponer sobre el relleno, cubriéndolo bien. Pincelar con aceite de oliva y distribuir los tomates *cherry* y algunas hierbas frescas. Cubrir y dejar leudar al doble.

• Precalentar el horno a 170 °C.

• Llevar la *focaccia* al horno y cocinar 40 minutos. Servir tibia.

Fougasse

> 8 panes

Ingredientes

Harina 000, 300 g
Harina 0000, 700 g
Harina de malta, 1 cucharadita
Sal, 20 g
Agua, 575 cc
Levadura fresca, 25 g
Azúcar, 1 cucharadita
Aceite de oliva, 50 cc

Aceitunas negras, 200 g para decorar

Preparación

• Cernir en un bol los tres tipos de harina con la sal; hacer un hueco en el centro y disponer allí el agua a temperatura ambiente, la levadura desmenuzada, el azúcar y el aceite de oliva.

• Unir los ingredientes hasta lograr una masa relativamente blanda. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.

• Dividir la masa en 8 partes, bollar y espolvorear con abundante harina. Cubrir y dejar descansar 20 minutos.

• Estirar cada bollo de masa, dándole forma ovalada y fina.

• Hacer sobre la superficie de cada pieza unos cortes con la punta de un cuchillo, formando una especie de hoja, y luego abrir los cortes con las manos.

• Disponer sobre una placa apenas enharinada y distribuir las aceitunas cortadas en rodajas. Cubrir y dejar leudar al doble.

• Precalentar el horno a 200 °C y ubicar una bandeja con agua en su interior para generar vapor.

• Llevar las piezas al horno y cocinar durante 25 minutos.

Hogaza gallega

> 2 panes

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura fresca, 35 g
Agua, 100 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 000, 180 g

> **Masa**

Harina 000, 700 g
Harina 0000, 300 g
Harina de malta, 1 cucharadita
Sal, 22 g
Agua, 575 cc
Grasa de cerdo, 100 g

Preparación

- Para hacer el fermento, desleír la levadura en el agua tibia, adicionar el azúcar y de a poco la harina. Formar un bollo blando y amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.
- Para preparar la masa, mezclar los tres tipos de harina con la sal; disponer sobre la mesa en forma de corona y ubicar en el centro el bollito leudado, el agua a temperatura ambiente y la grasa de cerdo.
- Unir los ingredientes de a poco integrándolos con la harina de los costados hasta formar una masa relativamente blanda. Amasar durante 10 minutos.
- Dividir la masa en 2 partes y bollar. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Volver a bollar los panes.
- Disponer sobre una placa apenas enharinada. Rociar la parte superior de los panes con agua y espolvorear con harina. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 200 °C y ubicar una bandeja con agua en su interior para generar vapor.
- Presionar el centro de cada bollo leudado y girar con la mano, de manera tal que quede formado un pequeño bollito en la superficie.
- Llevar al horno y cocinar durante 45 minutos.

Piadina

> 12 pancitos

Ingredientes

Levadura fresca, 20 g
Agua gasificada, 300 cc
Aceite de oliva, 75 cc
Margarina, 1 cucharada
Harina 0000, 500 g
Sal, 2 cucharaditas

Preparación

- Desmenuzar en un bol la levadura, añadir el agua gasificada a temperatura ambiente, el aceite de oliva y la margarina blanda; mezclar y adicionar de a poco la harina con la sal.
- Trabajar hasta lograr una masa relativamente tierna. Amasar unos minutos hasta que se note suave. Cubrir con polietileno y dejar descansar sobre la mesa apenas enharinada durante 20 minutos.
- Dividir la masa en 12 partes y bollar. Cubrir y dejar descansar 20 minutos.
- Llevar una sartén al fuego y calentarla.
- Estirar cada bollo dándole forma de disco y pinchar la superficie.
- Colocar cada disco sobre la sartén caliente y cocinar de ambos lados hasta que la masa comience a tomar color.
- Retirar y cubrir con un paño. Rellenar con fiambre y servir.

Pissaladière

> 2 piezas

Ingredientes

> **Masa**

Levadura fresca, 20 g
Leche 300 cc
Azúcar, 2 cucharaditas
Huevo, 1
Harina 0000, 500 g
Sal, 2 cucharaditas
Manteca, 40 g

> **Cubierta**

Aceite, para rehogar
Cebollas picadas, 2
Dientes de ajo picados, 2
Tomates perita, 1 lata
Sal y pimienta
Hierbas frescas picadas, cantidad necesaria
Anchoas, 1 frasco
Aceitunas negras, 200 g

Preparación

• Para hacer la masa, desleír la levadura en la leche tibia, adicionar el azúcar y el huevo; mezclar y agregar de a poco la harina con la sal y la manteca blanda.

• Unir los ingredientes hasta obtener una masa blanda. Amasar unos instantes sobre la mesa apenas enharinada.

• Dividir la masa en 2 partes y bollar. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos.

• Para preparar la cubierta, rehogar en aceite las cebollas y los dientes de ajo picados; añadir los tomates perita picados y cocinar 10 minutos. Retirar del fuego y condimentar con la sal, la pimienta y las hierbas picadas. Dejar entibiar la salsa.

• Precalentar el horno a 180 °C.

• Estirar cada bollo de masa dándole forma rectangular.

• Disponer sobre placas de 30 por 40 cm, apenas aceitadas. Distribuir encima la salsa de tomate y luego decorar con los filetes de anchoas, formando una especie de enrejado, y las aceitunas. Cubrir con polietileno y dejar leudar.

• Llevar al horno y cocinar durante 35 minutos.

Brioche con gruyère

> 3 panes

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura fresca, 40 g
Agua, 75 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 0000, 1 cucharada

> **Masa**

Huevos, 3
Yemas, 3
Leche, 400 cc
Azúcar, 2 cucharadas
Harina 0000, 1 kilo
Sal, 4 cucharaditas
Manteca, 225 g
Queso gruyère rallado grueso, 200 g
Granos de pimienta negra, 10

Huevo batido, para pincelar
Semillas de lino, para decorar

Preparación

• Para preparar el fermento, desleír la levadura en el agua tibia, adicionar el azúcar y la harina. Unir con un batidor de alambre. Cubrir con polietileno y dejar fermentar al doble.

• Para hacer la masa, disponer en un bol los huevos, las yemas, la leche tibia, el azúcar y el fermento. Añadir de a poco la harina mezclada con la sal y por último incorporar la manteca blanda, el queso gruyère rallado y los granos de pimienta previamente aplastados en un mortero.

• Integrar y formar una masa bien blanda. Amasar unos minutos y dar forma de bollo. Cubrir con polietileno y dejar descansar 40 minutos.

• Dividir la masa en bollos de 100 g y disponerlos en moldes redondos –tipo bizcochuelo– de 24 cm de diámetro, enmantecados. Cubrir y dejar leudar al doble.

• Precalentar el horno a 180 °C.

• Pincelar con huevo batido la parte superior de los *brioches* y espolvorear con las semillas de lino.

• Llevar al horno y cocinar durante 30 minutos. Servir tibios.

Pain aux fromages

> 36 pancitos

Ingredientes

Levadura fresca, 35 g
Agua, 400 cc
Leche, 200 cc
Huevo, 1
Azúcar, 2 cucharadas
Extracto de malta, 1 cucharadita
Harina 0000, 1 kilo
Sal, 15 g
Queso de cabra, 150 g
Queso gruyère, 100 g

Preparación

- Desmenuzar en un bol la levadura y desleírla en el agua y la leche tibias; adicionar el huevo, el azúcar y el extracto de malta. Mezclar y agregar de a poco la harina con la sal y los dos tipos de queso rallados.
- Formar una masa relativamente blanda y amasar hasta que resulte suave y homogénea. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Dividir la masa en porciones de 50 g y bollar. Cubrir y dejar descansar 20 minutos.
- Aplanar los bollos de masa con las manos, dándoles forma de pancitos redondos.
- Disponer sobre placas apenas emnantecadas. Cubrir y dejar leudar al doble de su volumen.
- Precalentar a 200 °C.
- Rociar con agua los panes leudados.
- Llevar al horno y cocinar durante 20 minutos.

Capítulo 5

Bien argentinos

Pan criollo

> 30 pancitos

Ingredientes

> **Bollito previo**

Levadura seca, 10 g
Agua, 70 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 000, 100 g

> **Masa**

Harina 000, 700 g
Harina 0000, 200 g
Sal, 22 g
Agua, 500 cc
Extracto de malta, 2 cucharaditas
Grasa vacuna refinada, 100 g

Preparación

- Para hacer el bollito previo, hidratar la levadura en el agua tibia, agregar el azúcar y luego, de a poco, la harina. Unir hasta lograr una masa blanda. Amasar unos instantes y bollar. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.
- Para preparar la masa, mezclar los dos tipos de harina con la sal; disponer sobre la mesa formando una corona y colocar en el centro el agua a temperatura ambiente, el extracto de malta, la grasa y el bollito previo.
- Unir hasta lograr una masa no muy blanda. Amasar unos minutos. Cubrir y dejar descansar 20 minutos.
- Estirar la masa, espolvorear con poca harina y doblar por la mitad. Repetir esto por lo menos 12 veces (si se utiliza una sobadora pasar la masa 20 veces).
- Por último, estirar la masa dándole forma rectangular y hasta dejarla de 3 cm de espesor. Tomar uno de los lados más largos de la masa y hacer un doblez de 5 cm de ancho. Cortar discos de 7 cm de diámetro, de manera tal que el lomo del doblez quede entero y cada pieza parezca un librito.
- Disponer sobre placas apenas enharinadas. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 200 °C y disponer una bandeja con agua en su interior para generar vapor.
- Hornear los pancitos 35 minutos.

Pan con chicharrones

> 36 pancitos

Ingredientes

> **Salmuera**

Sal gruesa, 20 g
Agua, 600 cc

> **Masa**

Harina 000, 700 g
Harina 0000, 300 g
Harina de malta, 1 cucharadita
Levadura fresca, 30 g
Grasa de pella, 100 g
Chicharrones, 8 cucharadas

Grasa vacuna derretida, para pincelar

Preparación

- Para hacer la salmuera, colocar en una cacerola la sal gruesa junto con el agua; llevar al fuego y revolver constantemente hasta que la sal se disuelva perfectamente. Retirar del fuego y dejar entibiar.
- Para preparar la masa, mezclar en un bol los tres tipos de harina y la levadura desmenuzada; hacer una corona y ubicar en el centro la salmuera, la grasa fundida y tibia y los chicharrones.
- Unir los ingredientes hasta obtener una masa blanda. Amasar sobre la mesa enharinada. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos.
- Estirar la masa en forma rectangular, espolvorear con muy poca harina y doblar por la mitad. Repetir esta operación 4 veces más.
- Estirar nuevamente la masa hasta dejarla de 6 mm de espesor y pinchar la superficie. Cortar discos de 10 cm de diámetro.
- Disponer los discos sobre una placa apenas engrasada y pincelarlos con grasa fundida. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar a 200 °C y ubicar una bandeja con agua en su interior para generar vapor.
- Llevar los pancitos al horno y cocinar durante 30 minutos.

Galleta de campo

> 15 panes

Ingredientes

> Masa madre

Levadura fresca, 5 g
Agua, 150 cc
Harina 000, 300 g
Sal, ½ cucharadita

> Masa

Harina 000, 700 g
Sal, 20 g
Agua, 375 cc
Levadura fresca, 15 g
Extracto de malta, 1 cucharadita
Grasa vacuna refinada, 30 g

Preparación

• Para hacer la masa madre, desleír la levadura en el agua a temperatura ambiente y añadir de a poco la harina mezclada con la sal. Formar un bollo relativamente blando y amasar hasta que resulte suave. Colocar en un bol apenas enharinado, cubrir con film autoadherente y llevar a la heladera hasta el día siguiente.

• Para preparar la masa, disponer sobre la mesa la harina con la sal; mezclar, formar una corona y colocar allí la masa madre, el agua, la levadura desmenuzada, el extracto de malta y la grasa.

• Unir hasta lograr una masa relativamente consistente. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.

• Estirar la masa en forma rectangular, espolvorear con harina y doblar por la mitad. Repetir esta operación por lo menos 10 veces.

• Estirar la masa hasta dejarla de 2 cm de espesor; tomar el extremo más largo y doblar al medio, para lograr un ancho de 14 cm aproximadamente. Cortar discos de 15 cm de diámetro sin llegar al lomo o doblez.

• Disponer las piezas sobre una placa enharinada. Cubrir y dejar leudar al doble.

• Precalentar el horno a 200 °C y ubicar una bandeja con agua en su interior para generar vapor.

• Llevar los panes al horno y cocinar durante 45 minutos.

Bollos campestres

> 2 panes

Ingredientes

> Bollito previo

Levadura seca, 10g
Agua, 75 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 000, 110 g

> Masa

Harina 000, 600 g
Harina 0000, 300 g
Harina integral molida gruesa, 50 g
Sal, 22 g
Agua, 500 cc
Aceite neutro, 50 cc
Grasa vacuna refinada, 85 g

Preparación

• Para hacer el bollito previo, hidratar la levadura en el agua tibia, añadir el azúcar y luego, de a poco, la harina. Unir bien hasta obtener una masa tierna. Amasar unos instantes y dar forma de bollo. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.

• Disponer en un bol los tres tipos de harina y la sal; hacer un hueco en el centro y colocar allí el agua a temperatura ambiente, el aceite y la grasa; mezclar apenas y adicionar el bollito previo.

• Integrar todos los ingredientes hasta obtener una masa no muy blanda. Amasar unos minutos sobre la mesa apenas enharinada. Cubrir y dejar descansar 20 minutos.

• Dividir la masa en 2 partes y bollar.

• Disponer sobre placas enharinadas y hacer un corte en forma de cruz sobre la superficie de los bollos; rociar con agua y espolvorear con harina. Cubrir y dejar leudar al doble.

• Precalentar a 180 °C y ubicar una bandeja con agua en su interior para generar vapor.

• Llevar los bollos al horno y cocinar durante 50 minutos.

• Una vez cocidos, retirarlos de la placa y dejar enfriar sobre una rejilla de alambre.

Chipá

> 60 *unidades*

Ingredientes

Fécula de mandioca, 1 kilo
Sal, 2 cucharaditas
Pimienta blanca molida, 1 cucharadita
Queso tipo fontina rallado, 400 g
Queso sardo rallado, 400 g
Huevos, 3
Margarina o grasa vacuna refinada, 130 g
Agua o leche, cantidad necesaria

Preparación

- Mezclar en un bol la fécula de mandioca junto con la sal y la pimienta; adicionar los dos tipos de queso y hacer un hueco en el centro; disponer allí los huevos ligeramente batidos, la margarina o la grasa blanda y un poco de agua o leche.
- Unir, agregando de manera gradual agua o leche, hasta formar una masa lisa y no muy blanda. Amasar unos minutos hasta lograr una textura homogénea. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Tomar porciones de masa y darles forma de bollitos, rosquillas o pancitos alargados.
- Disponer las piezas sobre una placa limpia.
- Llevar al horno y cocinar durante 20 minutos o hasta que tomen un tono levemente dorado.

Bizcochitos con grasa

> 1 ½ *kilo*

Ingredientes

Harina 000, 700 g
Harina 0000, 300 g
Sal, 40 g
Agua, 500 cc
Levadura fresca, 35 g
Extracto de malta, 2 cucharaditas
Grasa vacuna refinada, 450 g

Preparación

- Mezclar en un bol los dos tipos de harina con la sal; hacer un hueco en el centro y disponer allí la mitad del agua a temperatura ambiente, la levadura desmenuzada y el extracto de malta; unir estos ingredientes y adicionar la grasa. Incorporar la harina de los costados, añadiendo en forma gradual el resto de agua.
- Formar una masa relativamente blanda y amasar hasta que resulte suave. Cubrir con polietileno y dejar descansar 10 minutos
- Estirar la masa dándole forma rectangular, espolvorear apenas con harina y doblar por la mitad. Repetir esta operación por lo menos 3 veces más. Cubrir y dejar descansar 20 minutos.
- Estirar la masa sobre la mesa apenas enharinada hasta dejarla de 3 mm de espesor y pinchar la superficie. Cortar discos con un molde número 3.
- Disponer las piezas sobre una placa apenas engrasada. Cubrir y dejar leudar casi al doble.
- Estirar la masa sobre la mesa apenas enharinada hasta dejarla de 4 mm de espesor.
- Precalentar el horno a 200 °C y ubicar una bandeja con agua en su interior para generar vapor.
- Llevar los bizcochitos al horno y cocinar 25 minutos aproximadamente.

Cuernitos cremosos

> 1½ kilo

Ingredientes

Harina 0000, 1 kilo
Sal, 30 g
Agua, 400 cc
Levadura fresca, 35 g
Extracto de malta, 2 cucharaditas
Crema de leche, 200 cc
Margarina, 300 g

Preparación

- Colocar en un bol la harina con la sal; hacer un hueco en el centro y disponer allí la mitad del agua a temperatura ambiente, la levadura desmenuzada, el extracto de malta, la crema de leche y la margarina blanda.
- Unir los ingredientes y adicionar de a poco la harina, intercalando con el resto de agua, hasta lograr una masa blanda. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Estirar la masa sobre la mesa apenas enharinada hasta dejarla de 3 mm de espesor.
- Cortar la masa en rectángulos de 2 por 10 cm, enrollarlos desde los extremos hacia el centro y cruzar un rollito sobre otro.
- Disponer sobre una placa apenas enmantecada. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 200 °C y ubicar una bandeja con agua en su interior para generar vapor.
- Llevar los cuernitos al horno y cocinar durante 35 minutos.

Tortas fritas

> 20 tortitas

Ingredientes

Levadura fresca, 10 g
Agua, 250 cc
Harina 0000, 500 g
Sal, 10 g
Azúcar, 2 cucharaditas
Huevo, 1
Grasa vacuna refinada o margarina, 30 g

Aceite de girasol, 1 litro
Grasa vacuna refinada, 1 kilo

Preparación

- Desleír la levadura en 50 cc de agua tibia (del total indicado).
- Mezclar en un bol la harina con la sal y el azúcar; hacer un hueco en el centro y disponer allí el huevo, la grasa o la margarina blanda y la levadura.
- Unir los ingredientes con el resto de agua a temperatura ambiente, hasta lograr una masa tierna. Amasar unos minutos sobre la mesa enharinada y darle forma de bollo. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Dividir la masa en porciones de 50 g y bollar. Cubrir y dejar descansar 10 minutos.
- Colocar el aceite y la grasa en una cacerola y llevar al fuego hasta que se caliente.
- Estirar cada bollito dándole forma redonda y fina, pinchar la superficie y realizar un orificio central.
- Disponer las tortitas dentro del aceite caliente y cocinar hasta que tomen color.
- Servir solas o acompañadas con miel o azúcar.

Tortitas mendocinas

> 20 tortitas

Ingredientes

Harina 000, 700 g
Harina 0000, 300 g
Sal, 33 g
Agua, 500 cc
Levadura fresca, 30 g
Grasa vacuna refinada, 220 g

Grasa vacuna refinada fundida, para untar la mesa.

Preparación

- Mezclar en un bol los dos tipos de harina con la sal; hacer un hueco en el centro y disponer allí el agua a temperatura ambiente, la levadura desmenuzada y la grasa blanda.
- Unir los ingredientes, comenzando desde el centro hacia los costados y formar una masa apenas blanda. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Cortar porciones de masa de 80 g y bollar. Cubrir y dejar descansar 10 minutos.
- Untar ligeramente la mesa con grasa fundida y estirar allí cada bollito, dándole forma redonda y un espesor de 7 mm; pinchar la superficie.
- Disponer sobre placas engrasadas. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 200 °C.
- Llevar las tortitas al horno y cocinar durante 25 minutos.
- Una vez cocidas, rociarlas con agua.

Tortitas tucumanas

> 40 tortitas

Ingredientes

> Masa

Harina 000, 500 g
Harina 0000, 500 g
Harina de malta, 1 cucharadita
Sal, 30 g
Agua, 550 cc
Levadura fresca, 25 g
Grasa vacuna refinada, 175 g

> Empaste

Margarina, 175 g
Harina 000, 80 g

Grasa vacuna refinada fundida, para pincelar

Preparación

- Para hacer la masa, cernir en un bol los tres tipos de harina con la sal; formar una corona y disponer en el centro el agua a temperatura ambiente, la levadura desmenuzada y la grasa blanda.
- Unir los ingredientes de a poco integrándolos con la harina, hasta lograr una masa tierna. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar descansar sobre la mesa apenas enharinada durante 20 minutos.
- Para preparar el empaste, unir la margarina a punto pomada con la harina hasta formar una pasta maleable.
- Estirar la masa dándole forma rectangular. Extender el empaste sobre la mitad de la masa y superponer la otra mitad, para encerrarlo.
- Estirar la masa, doblar por la mitad y volver a estirar. Repetir esta operación 5 veces más.
- Finalmente estirar la masa hasta dejarla de 5 mm de espesor y pinchar la superficie. Cortar discos de 7 cm de diámetro.
- Disponer sobre una placa engrasada y pincelar con grasa fundida. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 220 °C y ubicar una bandeja con agua en su interior para generar vapor.
- Llevar las tortitas al horno y cocinar durante 20 minutos.

Cremona hojaldrada

> 8 cremonas

Ingredientes

> Masa

Harina 000, 500 g
Harina 0000, 500 g
Sal, 35 g
Agua, 600 cc
Levadura fresca, 30 g
Extracto de malta, 2 cucharaditas
Manteca, 50 g

> Empaste

Margarina, 200 g
Grasa vacuna refinada, 100 g
Harina 000, 130 g

Preparación

• Para hacer la masa, mezclar en un bol los dos tipos de harina con la sal; hacer un hueco en el centro y disponer allí el agua a temperatura ambiente, la levadura desmenuzada, el extracto de malta y la manteca blanda.

• Unir los ingredientes hasta lograr una masa tierna. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y llevar a la heladera durante 30 minutos.

• Para preparar el empaste, colocar entre dos láminas de polietileno la margarina fría con la grasa y la harina. Golpear con un palote para homogeneizar. Darle forma de pancito.

• Estirar la masa dándole forma rectangular y hasta dejarla de 5 mm de espesor.

• Ubicar el empaste sobre una de las mitades de la masa y encerrarlo con la otra mitad de masa.

• Estirar la masa y doblar en 3. Repetir esta operación 1 vez más. Cubrir y llevar a la heladera 40 minutos.

• Retirar la masa del frío y repetir la operación anterior 2 veces más. Cubrir y llevar nuevamente a la heladera durante 1 hora.

• Retirar y estirar la masa hasta dejarla de 1,5 cm de espesor.

• Cortar rectángulos de masa de 8 por 20 cm; doblarlos por la mitad a lo largo y hacer unos cortes con cuchillo, desde los bordes cortados hacia el doblez, sin llegar a cortar el doblez.

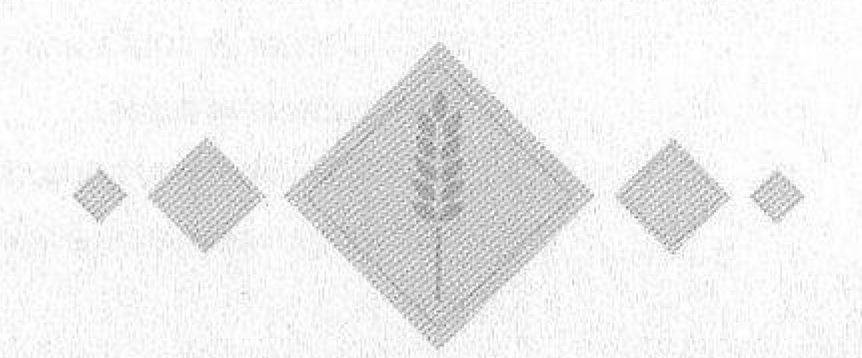
• Unir los extremos, para formar una rosca.

• Acomodar sobre una placa engrasada. Cubrir y dejar puntear al doble.

• Precalentar el horno a 220 °C.

• Llevar las piezas al horno y cocinar durante 30 minutos aproximadamente.

• Una vez terminada la cocción, si se desea, rociar las cremonas con agua.



Trenza hojaldrada de grasa

> 6 trenzas

Ingredientes

> Masa

Harina 0000, 1 kilo
Sal, 30 g
Agua, 575 cc
Levadura fresca, 25 g
Margarina, 2 cucharadas

> Empaste

Grasa vacuna refinada, 250 g
Harina 000, 150 g

Preparación

• Para hacer la masa, mezclar en un bol la harina con la sal y formar una corona; ubicar en el centro el agua a temperatura ambiente, la levadura y la margarina.

• Unir los ingredientes hasta lograr una masa relativamente blanda. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y llevar a la heladera durante 40 minutos.

• Para preparar el empaste, unir la grasa y la harina formando una pasta maleable.

• Estirar la masa dándole forma rectangular y hasta dejarla de 5 mm de espesor.

• Extender el empaste sobre la mitad de la masa y encerrarlo con la otra mitad de la masa. Estirar y doblar en 4 partes. Repetir la operación 1 vez más. Cubrir y llevar a la heladera 1 hora.

• Retirar la masa del frío y repetir la operación anterior 1 vez más. Cubrir y llevar nuevamente a heladera 1 hora.

• Estirar la masa hasta dejarla de 1 cm de espesor. Para cada pieza, cortar 3 tiras de 4 por 30 cm y unirlas formando una trenza.

• Disponer sobre una placa engrasada. Cubrir y dejar puntear al doble.

• Precalentar el horno a 220 °C.

• Llevar las trenzas al horno y cocinar durante 30 minutos.

Tapas para empanadas criollas

> 40 tapas

Ingredientes

Harina 0000, 1 kilo
Sal, 20 g
Agua, 600 cc
Levadura fresca, 10 g
Margarina o grasa vacuna refinada, 200 g

Preparación

• Mezclar en un bol la harina con la sal; hacer un hueco en el centro y disponer allí el agua a temperatura ambiente, la levadura desmenuzada y la margarina o la grasa blanda.

• Unir los ingredientes hasta lograr una masa relativamente tierna. Amasar hasta que resulte suave y homogénea. Cubrir con polietileno y llevar a la heladera durante 40 minutos.

• Estirar la masa sobre la mesa apenas enharinada y doblar por la mitad. Repetir esta operación 5 veces más. Cubrir con polietileno y llevar nuevamente a la heladera 40 minutos.

• Estirar la masa hasta dejarla de 2 mm de espesor. Cortar discos de 14 cm de diámetro.

• Para no desperdiciar los recortes de masa, superponerlos y estirar con palote. Doblar en 3 partes, volver a estirar hasta que se unifiquen y cortar de la medida indicada.

• Apilar los discos con separadores de polietileno y envolver con film autoadherente. Mantener en la heladera hasta el momento de utilizar.

Tapas para empanadas hojaldradas

> 50 tapas

Ingredientes

> **Masa**

Harina 0000, 1 kilo
Sal, 3 cucharaditas
Manteca, 50 g
Agua, 575 cc

> **Empaste**

Margarina, 275 g
Harina 0000, 60 g

Preparación

• Para hacer la masa, disponer en un bol la harina con la sal; hacer un hueco en el centro y colocar allí la manteca blanda y el agua a temperatura ambiente.

• Unir los ingredientes hasta lograr una masa relativamente tierna. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos en la heladera.

• Para preparar el empaste, unir la margarina fría con la harina y darle forma de pancito rectangular.

• Estirar la masa y acomodar el empaste en el centro. Llevar los bordes de la masa hacia el centro, de manera tal que el empaste quede bien encerrado.

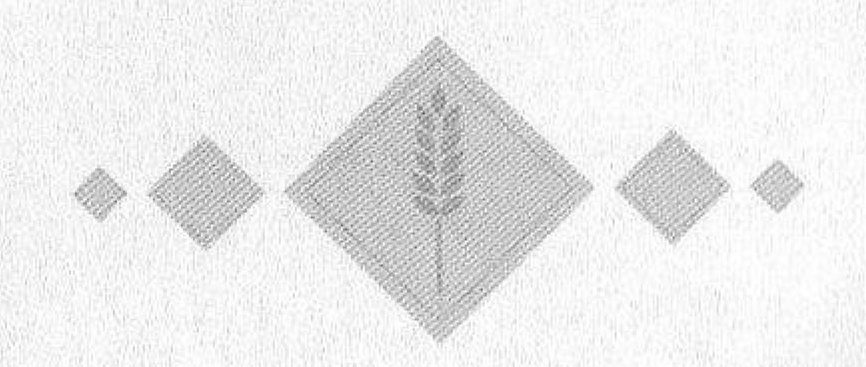
• Volver a estirar la masa dándole forma rectangular y doblar en 3 partes. Estirar nuevamente y doblar en 3. Cubrir con polietileno y llevar a la heladera durante 40 minutos. Repetir esta operación 2 veces más. Cubrir y llevar a la heladera 1 hora.

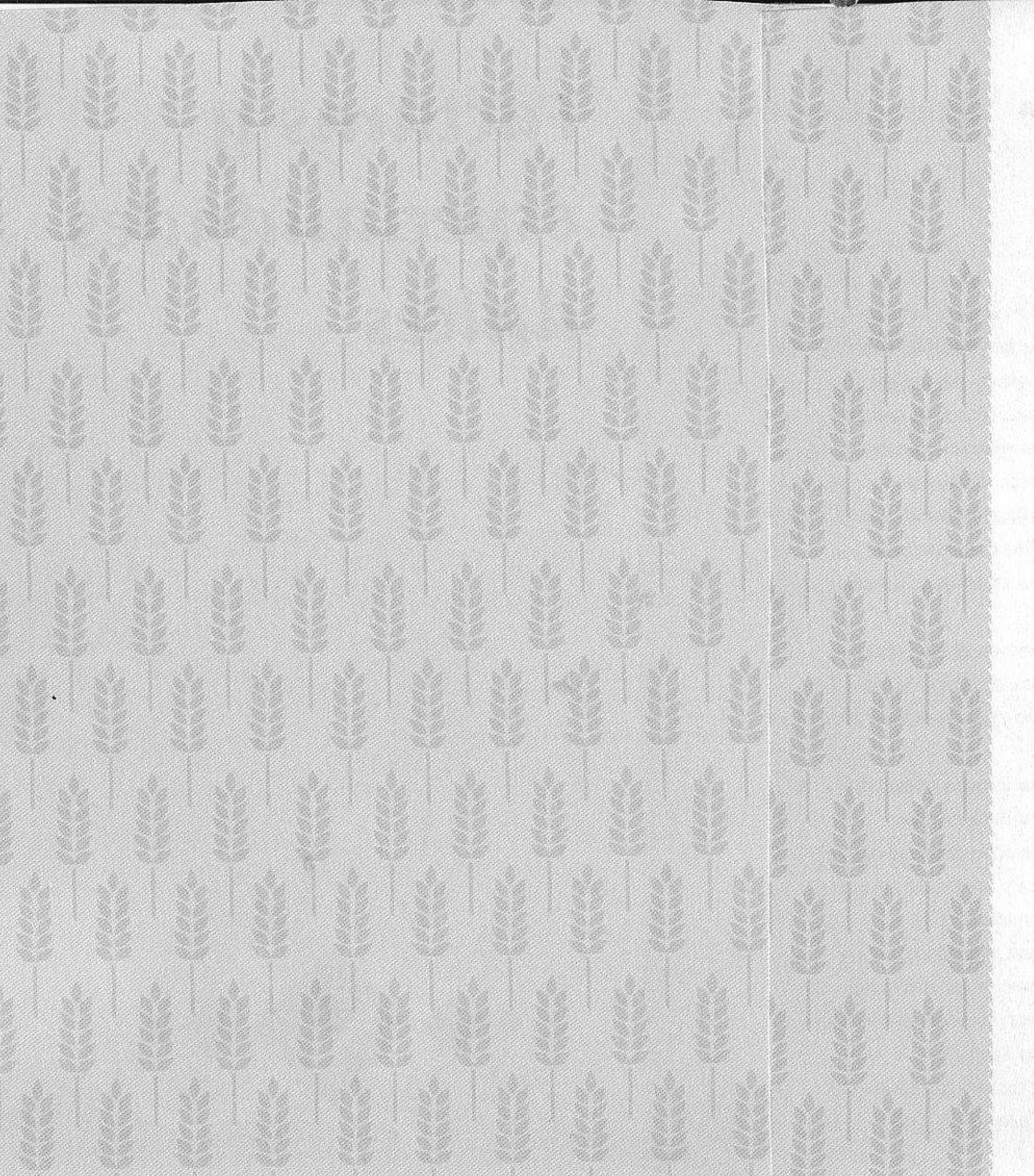
• Retirar la masa de la heladera y estirarla hasta dejarla de 2 mm de espesor. Cortar discos de 13 cm de diámetro.

• Para no desperdiciar los recortes de masa, superponerlos y estirar con palote. Doblar en 3 partes, volver a estirar hasta que se unifiquen y cortar.

• Apilar los discos con separadores de polietileno y envolver con film autoadherente. Mantener en la heladera hasta el momento de utilizar.

Facturas y especialidades dulces





Capítulo 6

Facturas para todos los gustos

Facturas de grasa

> 5 docenas

Ingredientes

> **Masa**

Harina 0000, 1 kilo
Sal, 35 g
Azúcar, 100 g
Levadura fresca, 15 g
Agua, 625 cc
Margarina, 1 cucharada

> **Empaste**

Margarina, 300 g
Grasa vacuna refinada, 100 g
Harina 0000, 120 g

Aceite neutro, para pincelar

Preparación

• Para hacer la masa, colocar en el bol de la batidora la harina con la sal y el azúcar; mezclar y hacer un hueco en el centro, colocar allí la levadura desgranada, el agua fría y la margarina blanda; unir con el gancho amasador hasta lograr una masa relativamente tierna. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.

• Para hacer el empaste, unir la margarina blanda con la grasa y la harina hasta obtener una pasta maleable.

• Estirar la masa dándole forma rectangular y hasta dejarla de 1 cm de espesor.

• Ubicar la masa sobre la mesa apenas aceitada. Extender el empaste sobre toda la superficie de la masa y doblar en 3 partes. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos.

• Estirar la masa con las manos hacia todos los sentidos hasta lograr un rectángulo de 5 mm de espesor.

• Cortar la masa en 3 partes a lo largo, enrollar cada una de ellas, dándole forma cilíndrica y aceitar. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos.

• Estirar cada cilindro de masa para afinarlo y cortar en porciones de 35 g. Cubrir y dejar descansar 20 minutos.

• Para formar cada medialuna, tomar un cilindro de y estirarlo con la mano, dándole forma de triángulo. Enrollar desde la base hacia el vértice superior y luego curvar las puntas (véase paso a paso en las páginas en color).

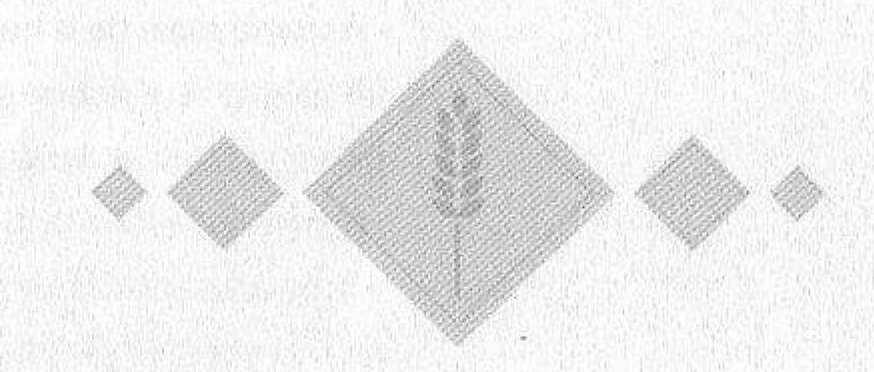
• Colocar sobre una placa engrasada. Cubrir y dejar leudar al doble de su tamaño.

• Precalentar el horno a 200 °C.

• Llevar las medialunas al horno y cocinar 25 minutos.

• Una vez terminada la cocción, si se desea, abrillantar las medialunas con almíbar o pulpa industrial.

• Con esta masa también se pueden hacer vigilantes, sacramentos, nuditos, santiagueños, etcétera.



Facturas de manteca

> 4 docenas

Ingredientes

> **Masa**

Levadura fresca, 20 g
Agua, 400 cc
Huevos, 4
Azúcar, 200 g
Miel, 1 cucharada
Leche en polvo, 2 cucharadas
Esencia de vainilla, 2 cucharadas
Ralladura de limón, 1 cucharadita
Harina 0000, 1 kilo
Sal, 2 cucharaditas

> **Empaste**

Manteca, 475 g
Harina 0000, 100 g

Crema pastelera (véase receta en pág. 22), para decorar
Dulce de membrillo para decorar

Preparación

• Para hacer la masa, desmenuzar en un bol la levadura, añadir la mitad de agua fría, los huevos, el azúcar, la miel, la leche en polvo, la esencia de vainilla y la ralladura de limón. Mezclar con un batidor de alambre e incorporar de a poco la harina con la sal, intercalando con el resto de agua.

• Unir hasta lograr una masa tierna. Amasar unos instantes. Cubrir con polietileno y llevar a la heladera durante 20 minutos.

• Para preparar el empaste, disponer sobre un trozo de polietileno la manteca fría y la harina; cubrir con otro trozo de polietileno y aplastar con golpes de palote para homogeneizar. Formar un pancito rectangular.

• Estirar la masa hasta dejarla de 5 mm de espesor, disponer el empaste en el centro y doblar la masa de los costados para encerrarlo.

• Estirar nuevamente la masa en forma rectangular y doblar en 3 partes. Cubrir con polietileno y llevar a la heladera durante 1 hora.

• Retirar la masa de la heladera, estirarla hacia el lado de las aberturas y doblar en 4 partes. Cubrir y llevar a la heladera hasta el día siguiente.

• Al otro día, estirar la masa y doblar en 3 partes. Llevar a la heladera 30 minutos. Retirar la masa del frío y estirar hasta dejarla de 3 mm de espesor.

• Formar el tipo de factura deseado: medialunas, molinetes, pilares, barriletes, etcétera (véanse pasos a pasos en las páginas en color).

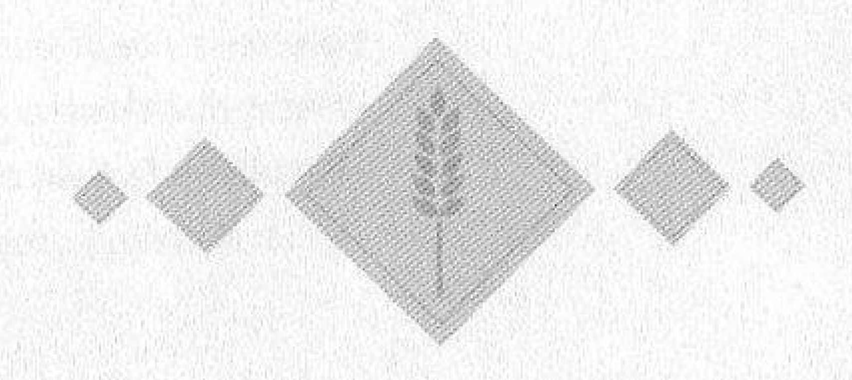
• Disponer las facturas sobre una placa enmantecada. Cubrir y dejar leudar en un lugar cálido.

• Precalentar el horno a 200 °C.

• Pincelar las facturas con huevo batido y decorar con crema pastelera o dulce de membrillo.

• Llevar al horno y cocinar durante 20 minutos o hasta que tomen color dorado.

• Una vez terminada la cocción, abrillantar con pulpa industrial o almíbar y decorar a gusto con chocolate cobertura, *fondant*, frutas secas o en almíbar, coco rallado, etcétera.



Facturas saladas

> 5 docenas

Ingredientes

> Masa

Levadura fresca, 20 g
Agua, 300 cc
Leche, 250 cc
Azúcar, 50 g
Huevos, 2
Extracto de malta, 1 cucharadita
Harina 0000, 1 kilo
Sal, 22 g

> Empaste

Manteca, 350 g
Margarina, 100 g
Harina 0000, 100 g

Huevo batido, para pincelar
Pollo cocido, espinaca, champiñones, para rellenar

Preparación

• Para hacer la masa, desmenuzar en un bol la levadura, agregar el agua, la leche fría, el azúcar, los huevos y el extracto de malta. Mezclar y añadir de a poco la harina con la sal hasta formar una masa blanda.
• Amasar unos minutos sobre la mesa apenas enharinada, bollar y disponer sobre una placa. Cubrir con polietileno y dejar descansar en la heladera durante 30 minutos.
• Para preparar el empaste, unir la manteca y la margarina frías con la harina y darle forma de un pancito rectangular.
• Estirar la masa, disponer el empaste sobre una de las mitades de la masa y doblar por la mitad. Estirar nuevamente la masa hacia las aberturas y doblar en 3 partes. Cubrir con polietileno y llevar a la heladera durante 1 hora. Repetir este paso 2 veces más, dejando descansar la masa 1 hora en la heladera entre cada vez.
• Estirar la masa hasta dejarla de 3 mm de espesor y cortar con diferentes formatos. Rellenar a gusto con pollo cocido, espinaca, champiñones, etcétera.
• Colocar sobre una placa enmantecada. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.
• Precalentar el horno a 180 °C.
• Pincelar las facturas con huevo batido.
• Llevar al horno y cocinar durante 25 minutos.

Facturas vienesas

> 5 docenas

Ingredientes

> Masa

Levadura fresca, 20 g
Agua, 475 cc
Huevos, 3
Yemas, 2
Azúcar, 200 g
Leche en polvo, 3 cucharadas
Manteca, 50 g
Harina 0000, 1 kilo
Sal, 15 g

> Empaste

Manteca, 650 g
Harina 0000, 100 g

Crema pastelera (véase receta en pág. 22), para decorar
Dulce de membrillo, para decorar
Huevo batido, para pincelar
Pulpa industrial o almíbar, para abrillantar

Preparación

• Para hacer la masa, mezclar en un bol la levadura desmenuzada, el agua fría, los huevos, las yemas, el azúcar, la leche en polvo y la manteca blanda. Agregar de a poco la harina mezclada con la sal.
• Amasar hasta lograr una masa homogénea y suave. Cubrir con polietileno y llevar a la heladera durante 40 minutos.
• Para preparar el empaste, colocar sobre un polietileno la manteca fría y la harina, cubrir con otro polietileno y aplastar con un palote. Formar un pancito.
• Estirar la masa, disponer el empaste en el centro y doblar la masa de los costados para encerrarlo.
• Estirar nuevamente la masa en forma rectangular y doblar en 3 partes. Cubrir y llevar a la heladera 40 minutos.
• Repetir el paso anterior 3 veces más, dejando descansar la masa en la heladera siempre cubierta con polietileno.
• Finalmente estirar la masa hasta dejarla de 3 mm de espesor y cortarla en diferentes formatos.
• Disponer sobre placas enmantecadas. Cubrir y dejar leudar al doble.
• Precalentar el horno a 180 °C.
• Decorar las facturas con crema pastelera o dulce de membrillo y pincelar con huevo batido.
• Hornear durante 20 minutos.
• Una vez terminada la cocción, abrillantar con almíbar o pulpa industrial.

Facturas danesas

> 4 docenas

Ingredientes

> **Masa**

Yemas, 4
Agua, 500 cc
Esencia de vainilla, 2 cucharadas
Azúcar, 220 g
Levadura fresca, 25 g
Harina 0000, 1 kilo
Sal, 2 cucharaditas
Manteca, 85 g

> **Empaste**

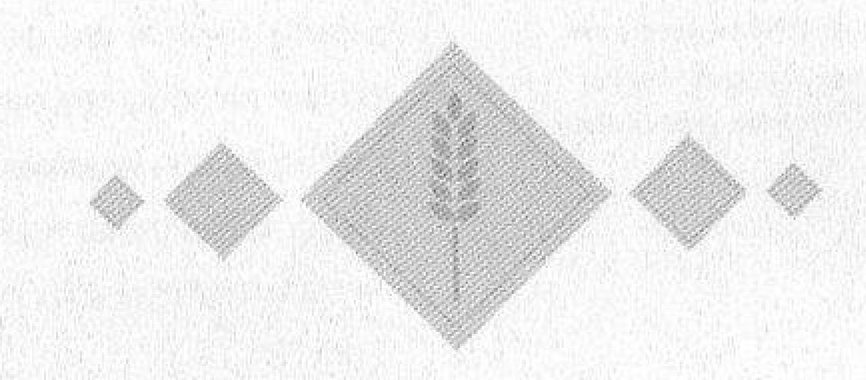
Manteca, 850 g
Harina 0000, 150 g

Crema pastelera preparada con 500 cc de leche (véase receta en pág. 22)
Duraznos y cerezas en almíbar, cantidad necesaria
Huevo batido, para pincelar
Almendras fileteadas, 50 g
Almíbar (véase receta en pág. 22), para abrillantar

Preparación

• Para hacer la masa, colocar en un bol, las yemas, el agua a temperatura ambiente, la esencia de vainilla, el azúcar y la levadura desmenuzada. Mezclar y agregar de a poco la harina con la sal y la manteca blanda.
• Unir los ingredientes hasta formar una masa blanda. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar reposar 30 minutos en la heladera.
• Para preparar el empaste, mezclar la manteca a temperatura ambiente con la harina formando una pasta maleable.
• Estirar la masa dándole forma rectangular, dividir imaginariamente en 3 partes y esparcir el empaste sobre las ⅔ partes.
• Doblar la parte de la masa sin empastar sobre una empastada y la última sobre ambas, de manera tal que se cuenten 3 láminas de masa. Estirar hacia el lado de las aberturas y doblar en 3 partes.
• Colocar la masa sobre una placa apenas enharinada. Cubrir y llevar a la heladera durante 2 horas.
• Retirar la masa de la heladera, volver a estirar, siempre hacia el lado de las aberturas, y doblar en 4 partes. Cubrir con polietileno y llevar a la heladera hasta el día siguiente.
• Al otro día, estirar la masa y doblarla en 3 partes. Dejar enfriar y luego estirarla hasta dejarla de 3 mm de espesor.

Cortar cuadrados de 6 cm de lado y llevar las puntas hacia el centro.
• Acomodar sobre placas enmantecadas. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.
• Precalentar el horno a 180 °C.
• Decorar las facturas con crema pastelera, duraznos y cerezas. Pincelar con huevo batido y adherir almendras fileteadas.
• Llevar al horno y cocinar durante 20 minutos.
• Una vez terminada la cocción, abrillantar las facturas con almíbar.



Facturas alemanas

> 5 docenas

Ingredientes

> Masa

Levadura fresca, 25 g
Agua, 450 cc
Huevos, 3
Yemas, 3
Crema de leche, 50 cc
Azúcar, 185 g
Esencia de vainilla, 1 cucharada
Harina 0000, 1 kilo
Sal, 2 cucharaditas

> Empaste

Manteca, 850 g
Harina 0000, 200 g

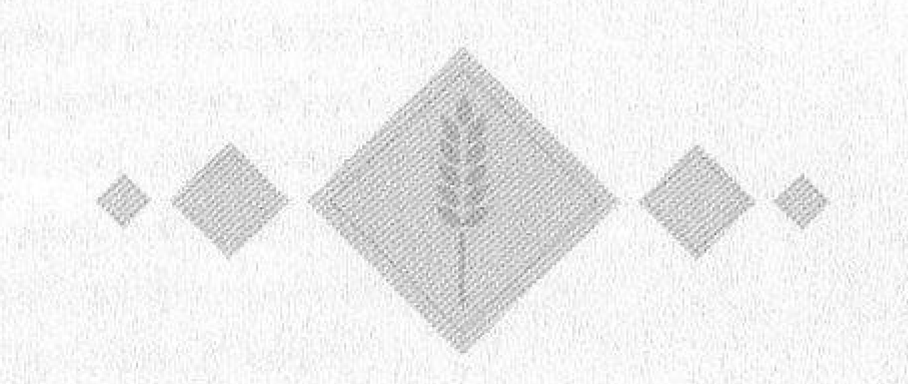
> Relleno

Ricota, 750 g
Duraznos en almíbar, cantidad necesaria
Higos en almíbar, cantidad necesaria
Pasas de uva, cantidad necesaria

Huevo batido, para pincelar
Pulpa industrial, para abrillantar
Glasé (véase receta en pág. 23), para decorar
Chocolate, para decorar

Preparación

- Para hacer la masa, desleír en un bol la levadura con el agua a temperatura ambiente, adicionar los huevos, las yemas, la crema de leche, el azúcar y la esencia de vainilla. Mezclar y agregar de a poco la harina con la sal.
- Integrar hasta formar una masa blanda. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y llevar a la heladera 40 minutos.
- Para preparar el empaste, unir la manteca fría con la harina y formar un pancito rectangular.
- Estirar la masa, disponer el empaste en el centro y doblar la masa de los costados para encerrarlo.
- Estirar la masa en forma rectangular y doblar en 3 partes. Cubrir y llevar a la heladera durante 1 hora.
- Estirar la masa hacia el lado de las aberturas y doblar en 4 partes. Cubrir y llevar a la heladera hasta el día siguiente.
- Al otro día, estirar la masa siempre hacia el lado de las aberturas y doblar en 3 partes. Cubrir y llevar a la heladera 1 hora.
- Para hacer el relleno, dividir la cantidad de ricota en 3 partes y mezclar una de las partes con los duraznos en almíbar picados, otra con los higos en almíbar trozados y la última con las pasas de uva.
- Finalmente, estirar nuevamente la masa hasta dejarla de 3 mm de espesor. Cortar en cuadrados, rectángulos y discos.
- Colocar un poco del relleno elegido sobre cada cuadrado de masa y llevar los extremos hacia el centro, formando un paquetito.
- Disponer un poco del relleno elegido sobre un costado de cada rectángulo de masa y doblar al medio, formando una especie de librito.
- Ubicar un poco del relleno elegido sobre cada disco de masa y doblar por la mitad, formando una empanadita.
- Acomodar las facturas sobre una placa enmantecada. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Llevar las facturas al horno y cocinar durante 20 minutos.
- Una vez cocidas, abrillantar con pulpa industrial y decorar con glasé, chocolate, etcétera.



Croissants

> 4 docenas

Ingredientes

> **Masa**

Levadura seca, 10 g
Agua, 550 cc
Azúcar, 120 g
Huevos, 2
Manteca, 50 g
Harina 0000, 1 kilo
Sal, 35 g

> **Empaste**

Manteca, 550 g
Harina 0000, 150 g

Huevo batido, para pincelar

Preparación

- Para hacer la masa, colocar en un bol la levadura, adicionar el agua a temperatura ambiente, el azúcar, los huevos y la manteca blanda; mezclar y agregar de a poco la harina con la sal hasta formar una masa blanda.
- Amasar unos minutos y dar forma de bollo. Cubrir con polietileno y llevar a la heladera durante 40 minutos.
- Para preparar el empaste, disponer sobre un polietileno la manteca fría con la harina, cubrir con otro trozo de polietileno y aplastar con un palote. Formar un pancito.
- Estirar la masa en forma rectangular, ubicar el empaste en el centro y doblar la masa para encerrarlo.
- Estirar la masa hacia los costados y doblar en 3 partes. Cubrir y llevar a la heladera 30 minutos.
- Retirar y repetir el paso anterior. Llevar a la heladera toda una noche.
- Al día siguiente, retirar la masa de la heladera y dejar que tome temperatura ambiente. Estirar y doblar en 3 partes. Cubrir y llevar a la heladera 20 minutos.
- Finalmente estirar la masa hasta dejarla de 3 mm de espesor. Cortarla en rectángulos y luego en triángulos.
- Enrollar cada triángulo desde la base hacia el vértice y curvar apenas las puntas. Disponer sobre placas enmantecadas. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 200 °C.
- Pincelar las piezas con huevo y hornear 20 minutos.

Medialunas light

> 5 docenas

Ingredientes

> **Masa**

Harina 0000, 700 g
Harina integral molida fina, 200 g
Harina de centeno, 50 g
Salvado de trigo, 50 g
Sal, 20 g
Levadura fresca, 30 g
Agua, 550 cc
Leche en polvo descremada, 3 cucharadas

> **Empaste**

Margarina, 300 g
Harina 0000, 50 g

Huevo batido, para pincelar

Preparación

- Para hacer la masa, mezclar en un bol los tres tipos de harina, el salvado de trigo y la sal; hacer un hueco en el centro y colocar allí la levadura desmenuzada, el agua a temperatura ambiente y la leche en polvo.
- Unir los ingredientes hasta lograr una masa tierna. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y llevar a la heladera 30 minutos.
- Para preparar el empaste, unir la margarina blanda con la harina y formar un pancito rectangular.
- Estirar la masa dándole forma rectangular, disponer el empaste en el centro y doblar la masa de los costados para encerrarlo.
- Volver a estirar la masa y doblar en 3 partes. Cubrir y llevar a la heladera 1 hora. Repetir esto 2 veces más, respetando el tiempo de descanso en la heladera entre cada doblez.
- Finalmente estirar la masa hasta dejarla de 3 mm de espesor. Cortar triángulos, enrollarlos desde la base hacia el vértice y curvar ligeramente las puntas.
- Disponer sobre una placa enmantecada. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 200 °C.
- Pincelar las medialunas con huevo batido.
- Llevar al horno y cocinar durante 20 minutos.

Medialunas de salvado

> 5 docenas

Ingredientes

> **Masa**

Levadura seca, 10 g
Agua, 500 cc
Huevos, 2
Azúcar negra, 120 g
Harina 0000, 900 g
Salvado de trigo molido grueso, 70 g
Salvado de avena, 30 g
Sal, 3 cucharaditas
Margarina, 20 g

> **Empaste**

Margarina, 400 g
Harina 0000, 100 g

Huevo batido, para pincelar

Preparación

- Para hacer la masa, disponer en un bol la levadura y agregar el agua a temperatura ambiente; mezclar para hidratarla bien, añadir los huevos y el azúcar; integrar y adicionar de a poco la harina con los dos tipos de salvado, la sal y la margarina blanda.
- Unir todos los ingredientes hasta lograr una masa tierna. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y llevar a la heladera durante 1 hora.
- Para preparar el empaste, unir la margarina a temperatura ambiente con la harina y formar una pasta.
- Estirar la masa, distribuir el empaste sobre una de las mitades de la masa y doblar por la mitad.
- Volver a estirar y doblar en 3 partes. Cubrir y llevar a la heladera 1 hora. Repetir esta operación 3 veces más, dejando enfriar la masa entre cada vez.
- Finalmente estirar la masa hasta dejarla de 3 mm de espesor. Cortar triángulos de 7 cm de base por 10 cm alto y enrollarlos desde la base hacia el vértice.
- Disponer sobre placas apenas untadas con margarina y curvar las piezas enrolladas para darles forma de medialunas. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 200 °C.
- Pincelar las medialunas con huevo batido.
- Llevar al horno y cocinar durante 25 minutos.

Churros

> 4 docenas

Ingredientes

Agua, 1,700 litro
Sal gruesa, 3 cucharadas
Harina 0000, 1 kilo

Grasa vacuna refinada, 1 kilo
Aceite de girasol, 2 litros
Azúcar, para espolvorear

Preparación

- Colocar en una cacerola el agua y la sal gruesa; llevar al fuego y revolver hasta disolver bien la sal. Una vez que el agua rompa el hervor, agregar de una sola vez la harina y unir con una cuchara de madera; mezclar bien –siempre sobre fuego suave– y cocinar durante 5 minutos.
- Retirar del fuego y volcar la masa sobre la mesa apenas engrasada; dejar entibiar y luego amasar unos minutos.
- Colocar la grasa y el aceite en una cacerola o freidora y calentar a 200 °C.
- Disponer la masa en una churrera, presionar para que vaya saliendo por el disco con forma de estrella y cortar cada 15 cm.
- Freír los churros durante 10 minutos aproximadamente, dándolos vuelta continuamente, hasta que tomen color.
- Retirar del aceite y dejar escurrir sobre un papel absorbente de cocina.
- Por último, espolvorear con azúcar y servir.

Tortitas guarangas

> 3 docenas

Ingredientes

> Masa

Levadura fresca, 35 g
Agua, 400 cc
Azúcar, 100 g
Huevos, 2
Extracto de malta, 15 g
Esencia de vainilla, 2 cucharadas
Harina 000, 500 g
Harina 0000, 500 g
Sal, 2 cucharaditas
Margarina, 120 g

> Cubierta

Azúcar molida, 400 g
Harina 000, 120 g

Preparación

• Para hacer la masa desleír en un bol la levadura en 100 cc de agua tibia (del total indicado), incorporar el azúcar, los huevos, el extracto de malta y la esencia de vainilla; mezclar y adicionar de a poco los dos tipos de harina con la sal, el resto de agua y la margarina blanda.

• Unir hasta homogeneizar. Volcar la masa sobre la mesa apenas enharinada y amasar hasta que resulte suave. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.

• Para preparar la cubierta, mezclar el azúcar con la harina.

• Estirar la masa hasta dejarla de 4 mm de espesor. Cortar discos de 10 cm de diámetro.

• Disponer sobre placas enmantecadas y enharinadas. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.

• Precalentar el horno a 180 °C.

• Humedecer con agua la superficie de las tortitas y esparcir la cubierta.

• Llevar al horno y cocinar durante 35 minutos.

Tortitas negras

> 4 docenas

Ingredientes

> Masa

Levadura fresca, 30 g
Leche, 450 cc
Azúcar, 85 g
Extracto de malta, 2 cucharaditas
Esencia de vainilla, 2 cucharadas
Ralladura de 1 limón
Harina 0000, 1 kilo
Sal, 15 g
Manteca, 135 g

> Cubierta

Azúcar negra, 350 g
Azúcar blanca, 135 g
Harina 0000, 75 g

Preparación

• Para hacer la masa, desleír en un bol la levadura en 100 cc de leche tibia (del total indicado); añadir el azúcar, el extracto de malta, la esencia de vainilla y la ralladura de limón. Mezclar y adicionar de a poco la harina con la sal, intercalando con el resto de leche tibia y la manteca blanda.

• Unir con cuchara de madera hasta lograr una masa tierna. Amasar unos instantes. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.

• Para preparar la cubierta, mezclar los dos tipos de azúcar con la harina, frotándolos bien entre las manos para que una vez mezclados la harina no se note.

• Estirar la masa hasta dejarla de 3 mm de espesor. Cortar discos de 6 cm de diámetro.

• Disponer sobre placas enmantecadas y enharinadas.

• Espolvorear la superficie de los discos con harina, distribuyéndola con la ayuda de un cepillo o un pincel para que ocupe los intersticios. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.

• Precalentar el horno a 180 °C.

• Rociar con agua la parte superior de las tortitas y adherir la cubierta.

• Llevar al horno y cocinar durante 30 minutos.

Ensaimadas mallorquinas

> 2 docenas

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura fresca, 50 g
Leche, 100 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 0000, 1 cucharada

> **Masa**

Harina 0000, 1 kilo
Sal, 2 cucharaditas
Huevos, 3
Azúcar, 100 g
Extracto de malta, 1 cucharadita
Esencia de vainilla, 1 cucharada
Leche, cantidad necesaria

Manteca o margarina, 250 g para untar
Azúcar impalpable, para espolvorear

Preparación

• Para hacer el fermento, desleír la levadura en la leche tibia, adicionar el azúcar y la harina. Homogeneizar con un batidor de alambre. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar al doble.
• Para preparar la masa, mezclar en un bol la harina con la sal; hacer un hueco en el centro y disponer allí los huevos, el azúcar, el extracto de malta y la esencia de vainilla; unir los ingredientes centrales, agregar el fermento y mezclar, añadiendo de a poco la cantidad necesaria de leche tibia hasta lograr una masa blanda.
• Amasar hasta que resulte suave y dar forma de bollo. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos.
• Dividir la masa en porciones de 80 g y bollar. Cubrir y dejar descansar 40 minutos.
• Estirar cada bollo dándole forma rectangular y un espesor lo más fino posible. Untarlos con manteca o margarina blanda y enrollarlos, comenzando desde el lado más largo. Cubrir y dejar descansar 20 minutos.
• Estirar cada rollo para afinarlo y luego darle forma de espiral sobre una placa enmantecada. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.
• Precalentar el horno a 200 °C.
• Hornear las ensaimadas durante 25 minutos.
• Una vez cocidas, espolvorearlas con azúcar impalpable.

Berlinesas

> 2 docenas

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura fresca, 30 g
Leche, 75 cc
Azúcar, 1 cucharadita

> **Masa**

Huevo, 1
Yema, 1
Azúcar, 40 g
Ralladura de limón, 1 cucharadita
Esencia de vainilla, 2 cucharaditas
Leche, 200 cc
Harina 0000, 500 g
Sal, 1 cucharadita
Manteca, 40 g

Aceite de girasol, para freír
Azúcar molida, para espolvorear

Preparación

• Para hacer el fermento, desleír la levadura en la leche tibia y adicionar el azúcar. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar al doble.
• Para preparar la masa, disponer en un bol el huevo, la yema, el azúcar, la ralladura de limón, la esencia de vainilla y la leche tibia; mezclar y agregar el fermento. Incorporar de a poco la harina con la sal y la manteca blanda.
• Unir hasta formar una masa tierna. Amasar unos minutos y dar forma de bollo. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.
• Dividir la masa en porciones de 40 g y bollar
• Disponer sobre una placa enmantecada. Cubrir y dejar leudar al doble.
• Verter aceite de girasol en una cacerola, hasta cubrir la mitad de su capacidad. Llevar al fuego y calentar a 150 °C.
• Freír las berlinesas a temperatura suave para que queden bien cocidas por dentro. Una vez que tomen color, retirar y escurrir sobre un papel absorbente de cocina.
• Finalmente, pasar por azúcar molida.

Pan de leche

> 3 docenas

Ingredientes

> Fermento

Levadura seca, 20 g
Agua, 100 cc
Azúcar, 2 cucharaditas

> Masa

Harina 0000, 1 kilo
Sal, 2 cucharaditas
Huevos, 3
Yemas, 2
Azúcar, 170 g
Leche en polvo, 2 cucharadas
Esencia de vainilla, 2 cucharadas
Ralladura de 1 limón
Ralladura de 1 naranja
Manteca, 170 g
Agua, cantidad necesaria

Crema pastelera, (véase receta en pág. 22)
Huevo batido, para pincelar
Almíbar o pulpa industrial, para abrillantar
Azúcar grana, para decorar

Preparación

• Para hacer el fermento, hidratar la levadura en el agua tibia y adicionar el azúcar; mezclar. Cubrir con polietileno y dejar fermentar al doble.
• Para preparar la masa, mezclar la harina con la sal y disponer en forma de corona; ubicar en el centro los huevos, las yemas, el azúcar, la leche en polvo, la esencia de vainilla y los dos tipos de ralladura; mezclar y adicionar el fermento; integrar de a poco la harina de los costados, agregar la manteca y adicionar el agua tibia hasta lograr una masa blanda.
• Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos.
• Dividir la masa en porciones de 50 g y bollar.
• Disponer sobre placas enmantecadas. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.
• Precalentar el horno a 180 °C.
• Colocar la crema pastelera en una manga con boquilla lisa y decorar la parte superior de los pancitos. Pintar el resto de la masa con huevo batido.
• Llevar al horno y cocinar durante 25 minutos aproximadamente.
• Una vez terminada la cocción, retirar las piezas del horno, abrillantarlas con pulpa industrial o almíbar y adherir azúcar grana.

Brioches

> 2 docenas

Ingredientes

> Fermento

Levadura fresca, 35 g
Leche, 75 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 0000, 1 cucharada

> Masa

Huevos 8
Azúcar, 100 g
Leche, 200 cc
Harina 0000, 1 kilo
Sal, 17 g
Manteca, 350 g

Huevo batido, para pincelar

Preparación

• Para hacer el fermento, desleír la levadura en la leche tibia y adicionar el azúcar y la harina. Batir unos instantes. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar al doble.
• Para preparar la masa, disponer en un bol los huevos, el azúcar y la leche tibia; mezclar y agregar el fermento. Añadir de a poco la harina con la sal y, cuando la masa esté casi lograda, integrar la manteca blanda.
• Volcar la masa preferentemente sobre una mesada de mármol y amasar hasta que la masa se despegue sola, sin necesidad de incorporar harina. Dar forma de bollo y colocar en un bol. Cubrir con film autoadherente y llevar a la heladera durante 2 horas.
• Dividir la masa en porciones de 70 g y de 20 g, en cantidades iguales, y bollar.
• Ubicar en moldes acanalados de 7 cm de diámetro, enmantecados. Hacer un hueco en el centro de los bollos grandes y colocar allí los pequeños. Cubrir y dejar leudar hasta que dupliquen su volumen.
• Precalentar el horno a 180 °C.
• Pincelar los *brioches* con huevo batido.
• Llevar al horno y cocinar durante 25 minutos.

Miguelitos

> 4 docenas

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura fresca, 60 g
Leche, 100 cc
Azúcar, 2 cucharaditas

> **Masa**

Huevos, 3
Azúcar, 180 g
Extracto de malta, 2 cucharaditas
Esencia de vainilla, 2 cucharadas
Esencia de limón, 1 cucharadita
Coñac, 3 cucharadas
Leche, 350 cc
Harina 0000, 1 kilo
Sal, 2 cucharaditas
Margarina, 140 g

Dulce de leche repostero, para rellenar
Crema pastelera (véase receta en pág. 22), para rellenar
Azúcar impalpable, para espolvorear

Preparación

• Para hacer el fermento, desleír la levadura en la leche tibia y añadir el azúcar. Batir. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar 10 minutos.

• Para preparar la masa, disponer en un bol los huevos, el azúcar, el extracto de malta, los dos tipos de esencia y el coñac. Mezclar y adicionar el fermento y parte de la leche tibia. Agregar de a poco la harina con la sal, intercalando con el resto de leche y la margarina blanda.

• Unir los ingredientes hasta lograr una masa tierna. Amasar unos instantes para conseguir una textura suave y homogénea. Dar forma de bollo. Cubrir con polietileno y dejar descansar 40 minutos.

• Dividir la masa en porciones de 40 g, bollar y alargar ligeramente cada bollo.

• Acomodar sobre una placa enmantecada. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.

• Precalentar el horno a 200 °C.

• Llevar los miguelitos al horno y cocinar durante 25 minutos. Retirar y dejar enfriar.

• Hacer un corte superficial con tijera sobre las piezas y rellenar con dulce de leche o con crema pastelera, colocados en una manga con boquilla lisa. Por último, espolvorear con azúcar impalpable.

Caracolitos con pasas

> 2 docenas

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura fresca, 40 g
Agua, 120 cc
Azúcar rubia, 2 cucharaditas
Harina 0000, 2 cucharadas

> **Masa**

Huevos, 2
Azúcar rubia, 110 g
Extracto de malta, 1 cucharadita
Leche en polvo, 1 cucharada
Esencia de vainilla, 1 cucharada
Ralladura de naranja, 2 cucharaditas
Agua, 100 cc
Harina 0000, 500 g
Sal, 2 cucharaditas
Manteca, 65 g

> **Relleno**

Crema pastelera (véase receta en pág. 22), preparada con 250 cc de leche
Pasas de uva hidratadas en ron, 150 g
Canela molida, 1 cucharadita

Glasé (véase receta en pág. 23), para decorar

Preparación

• Para hacer el fermento, desleír la levadura en el agua tibia y adicionar el azúcar y la harina. Batir para integrar. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar 10 minutos.

• Para preparar la masa, disponer en un bol los huevos, el azúcar rubia, el extracto de malta, la leche en polvo, la esencia de vainilla, la ralladura de naranja y el agua; mezclar y añadir el fermento; agregar de a poco la harina con la sal y la manteca blanda.

• Unir los ingredientes hasta formar una masa blanda. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos.

• Estirar la masa hasta dejarla de 3 mm de espesor y distribuir encima la crema pastelera, las pasas de uva escurridas y la canela. Enrollar comenzando desde el lado más largo y cortar porciones de 1,5 cm de alto.

• Disponer sobre placas enmantecadas. Cubrir y dejar leudar al doble.

• Precalentar el horno a 180 °C.

• Llevar los caracolitos con pasas al horno y cocinar durante 35 minutos.

• Una vez terminada la cocción, retirar, dejar enfriar y decorar con glasé.

Hojaldre francés

> 2 ½ kilos

Ingredientes

> **Masa**

Agua, 400 cc
Huevos, 2
Harina 0000, 800 g
Sal, 3 cucharaditas

> **Empaste**

Manteca, 900 g
Harina 0000, 200 g

Preparación

• Para hacer la masa, disponer en un bol el agua y los huevos; emulsionar con un batidor de alambre y luego agregar de a poco la harina y la sal.

• Unir con una cuchara de madera y formar una masa casi blanda. Cubrir con polietileno y llevar a la heladera durante 40 minutos.

• Para preparar el empaste, unir la manteca fría con la harina y darle forma de un pancito rectangular.

• Estirar la masa hasta dejarla de 5 mm de espesor, ubicar el empaste en el centro y doblar la masa de los costados para encerrarlo.

• Estirar la masa y doblar en 4 partes. Cubrir con polietileno y llevar a la heladera 1 hora.

• Retirar la masa de la heladera, estirarla y repetir el paso anterior 3 veces más, dejándola enfriar 1 hora entre cada vez.

• Finalmente estirar la masa y utilizar para hacer palmeritas, cañoncitos, milhojas, *vol-au-vent*, etcétera.

• Disponer las piezas sobre placas limpias.

• Precalentar el horno a 220 °C.

• Llevar las piezas al horno y, una vez que las láminas de masa se hayan separado, bajar la temperatura a 190 °C y proseguir la cocción para que el interior de las piezas se cocine bien.

Hojaldre brasilero

> 2 ½ kilos

Ingredientes

> **Masa**

Harina 0000, 500 g
Sal, 2 cucharaditas
Jugo de limón, 1 cucharadita
Agua, 275 cc.

> **Empaste**

Manteca, 1 kilo
Harina 0000, 500 g

Preparación

• Para hacer la masa, mezclar en un bol la harina con la sal; hacer un hueco en el centro y disponer allí el jugo de limón y el agua fría.

• Unir con cuchara de madera hasta lograr una masa relativamente tierna. Amasar unos instantes. Cubrir con polietileno y llevar a la heladera durante 30 minutos.

• Para preparar el empaste, cortar en trozos la manteca fría y unir con la harina; estirar dándole forma de pancito rectangular.

• Estirar la masa, ubicar el empaste en el centro y encerrarlo, doblando la masa en 3 partes.

• Estirar la masa hacia el lado de las aberturas y doblar en 4 partes. Cubrir y llevar a la heladera 30 minutos.

• Retirar la masa de la heladera, estirar y doblar en 3 partes. Cubrir y llevar a la heladera 30 minutos.

• Retirar, estirar la masa y doblar en 4 partes. Cubrir y llevar a la heladera 40 minutos.

• Finalmente estirar la masa y doblar en 3 partes. Llevar a la heladera y dejarla descansar por lo menos 1 hora antes de utilizar.

• Este hojaldre puede utilizarse para hacer palmeritas, cañoncitos, milhojas, etcétera.

Hojaldre de chocolate

> 2 ½ kilos

Ingredientes

> **Masa**

Harina 0000, 425 g
Cacao amargo en polvo, 75 g
Sal, 1 cucharadita
Agua, 250 cc
Manteca, 1 cucharada

> **Empaste**

Manteca, 400 g
Harina 0000, 50 g
Cacao amargo en polvo, 70 g

Preparación

- Para hacer la masa, mezclar en un bol la harina con el cacao y la sal; hacer un hueco en el centro y verter allí el agua y la manteca fundida.
- Unir los ingredientes hasta lograr una masa blanda. Amasar unos minutos hasta que la masa se note suave y homogénea. Cubrir con polietileno y llevar a la heladera durante 20 minutos.
- Para preparar el empaste, unir la manteca fría con la harina y el cacao. Formar de pancito rectangular.
- Estirar la masa hasta dejarla de 5 mm de espesor, colocar el empaste en el centro y doblar la masa de los costados para encerrarlo.
- Estirar la masa y doblarla en 4 partes. Cubrir con polietileno y llevar a la heladera 1 hora.
- Retirar la masa de la heladera, estirarla y repetir el paso anterior 3 veces más, llevándola a la heladera 1 hora entre cada vez.
- Estirar nuevamente la masa hasta dejarla de 4 mm de espesor y cortarla en los diferentes formatos.
- Precalentar el horno a 220 °C.
- Colocar las piezas cortadas sobre una placa limpia
- Llevar al horno y cocinar 10 minutos a 220 °C; luego bajar la temperatura a 180 °C y proseguir la cocción durante 20 minutos más.

Capítulo 7

Delicias para golosos

Bollitos cremosos con centro de chocolate

> 40 bollitos

Ingredientes

> Fermento

Levadura seca, 25 g
Agua, 100 cc
Azúcar, 1 cucharadita

> Masa

Yemas, 4
Azúcar, 180 g
Crema de leche, 200 cc
Esencia de vainilla, 2 cucharadas
Coñac, 4 cucharadas
Harina 0000, 1 kilo
Sal, 2 cucharaditas
Agua, 325 cc

Crema pastelera (véase receta en pág. 22), preparada con 500 cc de leche
Chocolate semiamargo, 40 g
Pepitas de chocolate, 250 g
Huevo batido, para pincelar
Pulpa industrial o almíbar, para abrillantar
Azúcar grana, para decorar

Preparación

- Para hacer el fermento, hidratar la levadura en el agua tibia, agregar el azúcar y mezclar. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar.
- Para preparar la masa, disponer en un bol las yemas, el azúcar, la crema de leche, la esencia y el coñac; mezclar, agregar el fermento y de a poco la harina con la sal, intercalando con el agua tibia.
- Unir los ingredientes hasta lograr una masa blanda. Amasar sobre la mesa apenas enharinada. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.
- Hacer la crema pastelera y, una vez que tome consistencia, añadir el chocolate semiamargo picado.
- Dividir la masa en porciones de 50 g, extenderlas con las manos, dándoles forma redonda.
- Colocar en el centro de cada disco un poco de crema pastelera al chocolate y algunas pepitas; llevar los bordes de la masa hacia arriba y juntarlos, dándole forma de bollito.
- Disponer sobre una placa apenas enmantecada. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Pincelar los bollitos con huevo batido.
- Llevar al horno y cocinar durante 25 minutos.
- Una vez cocidos, retirar, abrillantar con pulpa industrial y adherir azúcar grana.

Palitos de anís

> 50 unidades

Ingredientes

> Fermento

Levadura fresca, 50 g
Leche, 100 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 0000, 2 cucharadas

> Masa

Huevos, 3
Azúcar, 180 g
Anís en grano, 70 g
Leche, 375 cc
Extracto de malta, 1 cucharadita
Esencia de vainilla, 2 cucharadas
Esencia de anís, 2 cucharaditas
Ralladura de limón, 1 cucharada
Harina 0000, 1 kilo
Sal, 2 cucharaditas
Margarina, 150 g

Huevo batido, para pincelar

Preparación

- Para hacer el fermento, desleír la levadura en la leche tibia, adicionar el azúcar y la harina. Batir unos instantes. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar 15 minutos.
- Para preparar la masa, disponer en un bol los huevos, el azúcar, el anís en grano, la mitad de la leche tibia, el extracto de malta, los dos tipos de esencia y la ralladura de limón; mezclar y agregar el fermento; incorporar de a poco la harina con la sal y la margarina blanda; vertiendo de manera gradual el resto de leche.
- Unir hasta formar una masa blanda. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar descansar 20 minutos.
- Estirar la masa hasta dejarla de 3 mm de espesor. Cortar tiras de 6 por 1,5 cm y retorcerlas.
- Disponer sobre una placa enmantecada. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 200 °C.
- Pincelar los palitos con huevo batido.
- Llevar al horno y cocinar durante 20 minutos o hasta que tomen un ligero tono dorado.

Pastelitos criollos

> 24 pasteles

Ingredientes

> **Masa**

Harina 0000, 1 kilo
Sal, 20 g
Agua, 575 cc
Grasa vacuna refinada, 50 g

Margarina o grasa vacuna refinada fundida, 300 g, para pincelar
Harina 0000, para espolvorear
Dulce de batata o de membrillo, para rellenar
Aceite de girasol, 1 litro, para freír
Grasa vacuna refinada, 700 g, para freír

> **Almíbar**

Azúcar, 500 g
Miel, 300 g
Agua, 300 cc

Preparación

- Para hacer la masa, tamizar en un bol la harina con la sal; hacer un hueco en el centro y disponer allí el agua a temperatura ambiente y la grasa blanda.
- Unir hasta lograr una masa suave. Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar descansar 40 minutos.
- Estirar la masa dándole forma rectangular, pincelarla con una parte de la margarina fundida y espolvorear con harina.
- Doblar la masa por la mitad y estirar. Repetir esta operación 4 veces más, pincelando con margarina y espolvoreando con harina entre cada doblez. Cubrir y dejar descansar 20 minutos.
- Estirar la masa hasta dejarla de 2,5 mm de espesor. Cortar cuadrados de 5,5 cm de lado.
- Para armar los pastelitos, poner un trozo de dulce en el centro de cada cuadrado de masa y humedecer con agua alrededor del dulce. Cubrir con otro cuadrado y levantar las puntas hacia el dulce.
- Colocar en una cacerola el aceite y la grasa. Llevar al fuego y calentar. Disponer los pastelitos por tandas en el aceite tibio y freírlos 25 minutos aproximadamente.
- Una vez cocidos, retirar y sumergirlos en el almíbar tibio.
- Para el almíbar, poner en una cacerola el azúcar, la miel y el agua; llevar al fuego y cocinar 10 minutos. Retirar y entibiar.

Anillo con dátiles

> 1 rosca mediana

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura fresca, 40 g
Leche, 100 cc
Azúcar, 1 cucharadita

> **Masa**

Huevos, 2
Yemas, 2
Azúcar, 110 g
Extracto de malta, 1 cucharadita
Esencia de vainilla, 1 cucharada
Oporto, 2 cucharadas
Anís en grano, 1 cucharada
Ralladura de limón, 1 cucharadita
Harina 0000, 500 g
Sal, 1 cucharadita
Manteca, 90 g
Leche, cantidad necesaria

> **Relleno**

Dátiles, 200 g
Higos turcos, 100 g
Almendras, 100 g

Huevo batido, para pincelar
Pulpa industrial o almíbar, para abrillantar
Glasé (véase receta en pág. 23), para decorar
Almendras fileteadas, para decorar

Preparación

- Para hacer el fermento, desleír la levadura en la leche tibia, adicionar el azúcar y mezclar. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar 10 minutos.
- Para preparar la masa, disponer en un bol los huevos, las yemas, el azúcar, el extracto de malta, la esencia de vainilla, el oporto, el anís en grano y la ralladura de limón; mezclar con una cuchara de madera y adicionar el fermento; unir y agregar la harina con la sal y la manteca blanda; en caso de ser necesario, añadir leche tibia hasta formar una masa tierna.
- Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.
- Estirar la masa dándole forma rectangular y distribuir los dátiles, los higos turcos y las almendras picados. Enrollar a lo largo y unir los extremos, formando una rosca.
- Disponer en un molde tipo savarín de 26 cm de diámetro, enmantecado. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Pincelar la rosca con huevo batido.
- Llevar al horno y cocinar durante 45 minutos.
- Una vez cocida, retirar, abrillantar con pulpa industrial o almíbar y decorar con glasé y almendras fileteadas.

Brioche hojaldrado

> 15 unidades

Ingredientes

> **Masa**

Levadura fresca, 25 g
Leche, 325 cc
Huevos, 6
Azúcar, 120 g
Harina 0000, 1 kilo
Sal, 2 cucharaditas

> **Empaste**

Manteca, 600 g
Harina 0000, 100 g

Huevo batido, para pincelar

Preparación

• Para hacer la masa, desleír la levadura en la leche a temperatura ambiente, adicionar los huevos y el azúcar; mezclar y agregar de a poco la harina con la sal hasta formar una masa blanda.

• Amasar unos minutos. Cubrir con polietileno y llevar a la heladera 30 minutos.

• Para preparar el empaste, unir la manteca fría con la harina, dándole forma de un pancito rectangular.

• Estirar la masa, disponer el empaste en el centro y doblar la masa de los costados para encerrarlo.

• Estirar la masa y doblar en 3 partes. Cubrir con polietileno y llevar a la heladera durante 1 hora. Repetir esta operación 2 veces más, dejando descansar la masa en heladera entre cada doblez.

• Finalmente estirar la masa hasta dejarla de 3 mm de espesor y pincelarla con huevo batido. Enrollar comenzando desde el lado más largo y cortar en porciones de 2 cm.

• Disponer en moldes para *brioche* de 8 cm de diámetro por 10 cm de alto, enmantecados. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.

• Precalentar el horno a 200 °C.

• Pincelar las piezas con huevo batido.

• Llevar al horno y cocinar durante 30 minutos.

Cramique

> 1 pan

Ingredientes

Pasas de uva rubias, 75 g
Peras disecadas, 70 g
Damascos turcos, 50 g
Té fuerte, 200 cc
Coñac, ½ copita
Harina 0000, 500 g
Sal, 2 cucharaditas
Azúcar, 75 g
Huevos, 3
Ralladura de naranja, 2 cucharaditas
Levadura fresca, 30 g
Agua, 50 cc
Leche, 75 cc
Manteca, 100 g

Azúcar impalpable, para espolvorear

Preparación

• Colocar en un bol las pasas de uva, las peras y los damascos turcos, picados; verter el té y el coñac. Cubrir con film autoadherente y dejar macerar durante 24 horas a temperatura ambiente.

• Disponer en un bol la harina y mezclar con la sal y el azúcar; hacer un hueco en el centro y disponer allí los huevos y la ralladura de naranja.

• Disolver la levadura en el agua tibia, agregar a la preparación anterior junto con la leche tibia; mezclar y añadir la manteca blanda.

• Unir los ingredientes hasta formar una masa suave. Amasar unos minutos sobre la mesa apenas enharinada y dar forma de bollo. Cubrir con polietileno y dejar leudar.

• Volcar la masa sobre la mesa apenas enharinada y añadir las frutas bien escurridas. Amasar para distribuirlas mejor y enrollar.

• Disponer en un molde –tipo budinera– de 30 cm de largo, enmantecado. Cubrir y dejar leudar al doble.

• Precalentar el horno a 180 °C.

• Rociar el pan con agua y espolvorearlo con azúcar impalpable.

• Llevar al horno y cocinar durante 45 minutos.

Kouglof

> 2 panes

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura seca, 25 g
Agua, 100 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 0000, 50 g

> **Masa**

Agua, 575 cc
Huevos, 5
Leche en polvo, 30 g
Ralladura de naranja, 1 cucharadita
Ralladura de limón, 1 cucharadita
Coñac, 2 cucharaditas
Azúcar, 165 g
Harina 0000, 1 kilo
Sal, 2 cucharaditas
Manteca, 125 g
Pasas de uva, 225 g

Almendras, 75 g
Azúcar impalpable, para espolvorear

Preparación

• Para hacer el fermento, hidratar la levadura en el agua tibia, agregar el azúcar y la harina. Unir con una cuchara de madera. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar al doble.

• Para preparar la masa, disponer en el bol de la batidora el agua, los huevos, la leche en polvo, los dos tipos de ralladura, el coñac y el azúcar; adicionar el fermento y comenzar a unir con la espátula mezcladora de la batidora. Agregar la harina con la sal, la manteca blanda y las pasas de uva; unir hasta obtener una pasta semilíquida.

• Enmantecar dos moldes acanalados con tubo central –tipo flanera– de 24 cm de diámetro y distribuir las almendras en las canaletas ubicadas en la parte inferior de los moldes.

• Colocar la masa en los moldes, teniendo en cuenta que hay que llenarlos hasta la mitad de su capacidad. Tapar con polietileno y dejar leudar hasta que la preparación alcance el borde superior de los moldes.

• Precalentar el horno a 180 °C.

• Llevar los *kouglof* al horno y cocinar durante 45 minutos.

• Una vez terminada la cocción, retirar y –todavía tibios– desmoldar sobre una rejilla de alambre y espolvorear con azúcar impalpable antes de servir.

Coca de San Joan

> 5 unidades

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura seca, 20 g
Agua, 120 cc
Azúcar, 2 cucharaditas

> **Masa**

Azúcar, 170 g
Huevos, 3
Yemas, 3
Extracto de malta, 1 cucharadita
Esencia de vainilla, 1 cucharada
Ralladura de 1 limón
Harina 0000, 1 kilo
Sal, 2 cucharaditas
Manteca, 185 g
Leche, 350 cc

Crema pastelera (véase receta en pág. 22), preparada con 1 litro de leche
Cerezas, higos en almíbar, almendras y nueces, para decorar
Huevo batido, para pincelar
Pulpa industrial o almíbar, para abrillantar
Fondant y baño de repostería de chocolate, para decorar

Preparación

• Para hacer el fermento, hidratar la levadura en el agua tibia, adicionar el azúcar y mezclar. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar 15 minutos.

• Para preparar la masa, mezclar en el bol de la batidora el azúcar, los huevos, las yemas, el extracto de malta, la esencia de vainilla y la ralladura de limón; adicionar el fermento y luego la harina mezclada con la sal; unir con el gancho amasador y añadir la manteca. Verter de a poco la leche tibia, trabajando hasta lograr una masa blanda.

• Retirar la masa de la máquina y dar forma de bollo. Cubrir con polietileno.

• Dividir la masa en 5 partes y darles forma de bollo. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos.

• Estirar cada bollo, dándole forma ovalada.

• Disponer sobre placas enmantecadas. Cubrir y dejar leudar al doble.

• Decorar con la crema pastelera colocada en una manga con boquilla lisa, cerezas, trozos de higos, almendras, nueces, etcétera.

• Pincelar la masa con huevo batido.

• Llevar al horno y cocinar durante 35 minutos.

• Una vez terminada la cocción, abrillantar con la pulpa industrial o el almíbar y decorar con *fondant* y con el baño de repostería de chocolate.

Torta de bollitos

> 2 panes

Ingredientes

> **Fermento**
Levadura seca, 20 g
Agua, 100 cc
Miel, 2 cucharaditas

> **Masa**
Harina 0000, 500 g
Sal, 1 cucharadita
Almendras peladas, tostadas y molidas, 50 g
Huevos, 2
Azúcar, 90 g
Leche en polvo, 2 cucharadas
Esencia de almendras, 2 cucharaditas
Agua, 75 cc
Manteca, 120 g

Dulce de frambuesa sólido, 500 g

> **Cubierta**
Huevos, 2
Crema de leche, 300 cc
Azúcar, para espolvorear

Preparación

- Para hacer el fermento, hidratar la levadura en el agua tibia, adicionar la miel y mezclar. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar.
- Para preparar la masa, disponer en un bol la harina y mezclar con la sal y las almendras; hacer un hueco en el centro y colocar allí los huevos, el azúcar, la leche en polvo, la esencia de almendras, el agua tibia y la manteca blanda. Agregar el fermento y mezclar.
- Unir, integrando de a poco la harina de los costados, hasta lograr una masa blanda. Amasar unos minutos hasta que resulte homogénea, dar forma de bollo y disponer en un bol. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.
- Dividir la masa en porciones de 80 g y darles forma redonda con las manos.
- Colocar un trocito de dulce en el centro de cada disco y encerrarlo con el resto de masa. Formar bollos.
- Disponer los bollos uno a lado del otro en moldes –tipo bizcochuelo– de 24 cm, enmantecados. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Para hacer la cubierta, mezclar los huevos con la crema de leche. Distribuir sobre las piezas y espolvorear con azúcar.
- Hornear durante 35 minutos.

Pan con ciruelas pasas y chocolate

> 4 panes chicos

Ingredientes

> **Fermento**
Levadura seca, 10 g
Leche, 100 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 0000, 2 cucharaditas

> **Masa**
Azúcar negra, 75 g
Manteca, 70 g
Huevos, 2
Ralladura de naranja, 2 cucharaditas
Leche, 100 cc
Harina 0000, 500 g
Sal, 2 cucharaditas
Ciruelas pasas picadas, 200 g
Chocolate semiamargo picado, 200 g

Huevo batido, para pincelar
Fondant y nueces, para decorar

Preparación

- Para hacer el fermento, hidratar la levadura en la leche tibia; agregar el azúcar y la harina. Mezclar con un batidor de alambre. Cubrir con film autoadherente. Dejar fermentar al doble en un lugar cálido.
- Para preparar la masa, colocar en un bol el azúcar con la manteca blanda y batir hasta obtener una crema; añadir –de a uno– los huevos, la ralladura de naranja y la leche tibia; incorporar el fermento y luego la harina con la sal.
- Unir los ingredientes hasta formar una masa blanda. Amasar hasta que resulte suave. Cubrir con polietileno y dejar descansar 40 minutos.
- Dividir la masa en 4 partes y estirar en forma rectangular hasta dejarlas de 4 mm de espesor; disponer encima las ciruelas y el chocolate picado, y enrollar a lo largo.
- Disponer en moldes –tipo budinera– de 20 cm de largo, enmantecados. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Pincelar los panes con huevo batido.
- Llevar al horno y cocinar durante 30 minutos.
- Una vez terminada la cocción, retirar y decorar con *fondant* y nueces picadas.

Pan de maíz dulce

> 3 trenzas

Ingredientes

> **Fermento**
Levadura fresca, 35 g
Leche, 75 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 0000, 2 cucharadas

> **Masa**
Harina 0000, 425 g
Harina de maíz cocción rápida, 75 g
Sal, 2 cucharaditas
Azúcar, 65 g
Huevos, 2
Extracto de malta, 1 cucharadita
Esencia de vainilla, 2 cucharaditas
Esencia de limón, 1 cucharadita
Esencia de naranja, 1 cucharadita
Leche, 125 cc
Manteca, 75 g

Crema pastelera (véase receta en pág. 22), preparada con 500 cc de leche
Cerezas en almíbar, 12
Huevo batido, para pincelar
Almíbar (véase receta en pág. 22), para abrillantar
Azúcar grana, para decorar

Preparación

• Para hacer el fermento, disolver la levadura en la leche tibia, añadir el azúcar y la harina. Integrar con un batidor de alambre. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar 10 minutos.

• Para preparar la masa, disponer en un bol los dos tipos de harina y mezclar con la sal; hacer una corona y colocar en el centro el azúcar, los huevos, el extracto de malta y los tres tipos de esencia; mezclar y añadir el fermento, la leche tibia y la manteca blanda.

• Unir los ingredientes hasta lograr una masa tierna. Amasar hasta que se note suave y homogénea.

• Dividir la masa en 9 porciones y bollar. Cubrir con polietileno y dejar descansar 40 minutos.

• Estirar cada bollo con las manos, dándole forma cilíndrica. Unir de a 3 y formar trenzas.

• Ubicar sobre placas enmantecadas. Cubrir y dejar leudar al doble.

• Precalentar el horno a 180 °C.

• Decorar la superficie de las trenzas con la crema pastelera puesta en manga con boquilla rizada y distribuir encima las cerezas. Por último, pincelar la masa con huevo batido.

• Llevar al horno y cocinar durante 40 minutos.

• Una vez cocidas, abrillantar con almíbar y adherir azúcar grana.

Pan madrileño

> 4 panes chicos

Ingredientes

> **Fermento**
Levadura fresca, 80 g
Agua, 130 cc
Azúcar, 2 cucharaditas
Harina 000, 80 g

> **Masa**
Huevos, 4
Yemas, 3
Azúcar, 185 g
Leche en polvo, 3 cucharadas
Extracto de malta, 1 cucharadita
Esencia de vainilla, 2 cucharadas
Ralladura de naranja, 2 cucharaditas
Ralladura de limón, 1 cucharadita
Agua, 350 cc
Anís en grano, 2 cucharaditas
Harina 0000, 1 kilo
Sal, 2 cucharaditas
Manteca, 185 g

> **Cubierta**
Crema pastelera (véase receta en pág. 22), 400 g
Coco rallado, 200 g
Azúcar impalpable, 100 g
Azúcar grana, 100 g

Preparación

• Para hacer el fermento, desleír la levadura en el agua tibia e incorporar el azúcar y la harina. Mezclar con una cuchara de madera. Cubrir con polietileno y dejar fermentar al doble.

• Para preparar la masa, mezclar los huevos con las yemas, el azúcar, la leche en polvo, el extracto de malta, la esencia, las ralladuras, una parte de agua tibia y el anís; adicionar el fermento y luego la harina mezclada con la sal; por último añadir la manteca blanda e integrar los ingredientes con el resto de agua tibia.

• Formar una masa blanda. Amasar unos minutos sobre la mesa apenas enharinada y dar forma de bollo. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.

• Para hacer la cubierta, mezclar la crema pastelera con el coco rallado y el azúcar impalpable.

• Dividir la masa en 4 partes y bollar.

• Disponer en moldes para pan dulce de 500 g y distribuir la cubierta sobre la superficie de los bollos. Cubrir y dejar fermentar hasta que la preparación alcance las ¾ partes de la capacidad de los moldes. Adherir el azúcar grana.

• Precalentar el horno a 170 °C.

• Llevar las piezas al horno y cocinar durante 35 minutos.

Pandoro

> 1 pan grande

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura fresca, 30 g
Agua, 100 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 0000, 70 g

> **Masa**

Azúcar, 75 g
Huevos, 2
Yemas, 3
Chaucha de vainilla, 1
Harina 0000, 300 g
Sal, ½ cucharadita
Agua, cantidad necesaria
Manteca, 165 g

Azúcar impalpable, para espolvorear

Preparación

• Para hacer el fermento, disolver la levadura en el agua tibia y agregar el azúcar y la harina. Mezclar con un batidor de alambre. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar al doble.

• Para preparar la masa, disponer en un bol el azúcar, los huevos y las yemas; mezclar y adicionar las semillas que se encuentran dentro de la chaucha de vainilla y el fermento; añadir de a poco la harina con la sal y unir agregando la cantidad necesaria de agua tibia hasta lograr una masa blanda.

• Amasar unos minutos y bollar. Cubrir con polietileno y llevar a la heladera durante 1 hora.

• Estirar la masa y distribuir sobre toda su superficie la manteca fría cortada en trozos; encerrar con la masa y amasar hasta integrar bien. Bollar. Ubicar en un molde especial para *pandoro* –alto y con forma de estrella–, enmantecado y azucarado. Cubrir con polietileno y dejar leudar hasta que la masa alcance el borde superior del molde.

• Precalentar el horno a 170 °C.

• Hornear durante 45 minutos.

• Una vez cocido, desmoldar sobre una rejilla de alambre y dejar enfriar.

• Antes de servir, espolvorear con abundante azúcar impalpable.

Pan dulce milanés

> 2 panes grandes

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura fresca, 85 g
Leche, 100 cc
Azúcar, 2 cucharaditas
Harina 0000, 2 cucharadas

> **Masa**

Manteca, 225 g
Azúcar, 220 g
Huevos, 4
Extracto de malta, 2 cucharaditas
Esencia para pan dulce, 2 cucharaditas
Esencia de vainilla, 2 cucharadas
Ralladura de 1 limón
Harina 0000, 1 kilo
Sal, 2 cucharaditas
Leche, cantidad necesaria
Pasas de uva, 150 g
Frutas glaseadas, 150 g
Nueces, 100 g
Almendras, 100 g
Castañas de Cajú, 150 g
Kinotos en almíbar, 100 g

Huevo batido, para pincelar
Pulpa industrial o almíbar, para abrillantar
Fondant, frutos secos y frutas glaseadas, para decorar

Preparación

• Para hacer el fermento, desleír la levadura a temperatura ambiente en la leche tibia, adicionar el azúcar y la harina. Batir hasta integrar. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar al doble.

• Para preparar la masa, batir en un bol la manteca blanda con el azúcar hasta obtener una crema; añadir los huevos de a uno, el extracto de malta, los dos tipos de esencia y la ralladura de limón; mezclar y agregar el fermento. Incorporar de a poco la harina con la sal, intercalando la leche tibia, hasta lograr una masa blanda.

• Amasar 10 minutos, bollar y ubicar en un bol. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.

• Estirar la masa sobre la mesa apenas enharinada; añadir las pasas de uvas, las frutas glaseadas y los frutos secos apenas picados. Amasar unos minutos para distribuirlos bien.

• Dividir la masa en 2 partes y bollar.

• Acomodar en moldes de papel para pan dulce de 1 kilo de capacidad. Cubrir y dejar leudar hasta que la masa alcance el borde superior de los moldes.

• Precalentar el horno a 160 °C.

• Hacer un corte en forma de cruz sobre la superficie de los panes y pincelar con huevo batido.

• Hornear durante 60 minutos.

• Una vez cocidos, abrillantar con pulpa industrial y decorar con *fondant*, frutos secos y frutas glaseadas.

Panettone con chocolate

> 4 panes medianos

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura fresca, 80 g
Leche, 100 cc
Azúcar rubia, 2 cucharadas
Harina 0000, 1 cucharada

> **Masa**

Huevos, 3
Azúcar, 170 g
Esencia para *panettone*, 2 cucharaditas
Esencia de vainilla, 2 cucharadas
Ralladura de naranja, 2 cucharaditas
Coñac, 3 cucharadas
Leche, 350 cc
Harina 0000, 1 kilo
Sal, 2 cucharaditas
Manteca, 150 g
Chocolate semiamargo, 200 g
Chocolate con leche, 100 g
Chocolate blanco, 100 g

Huevo batido, para pincelar
Ganache (véase procedimiento en pág. 22), para decorar
Frutos secos, para decorar

Preparación

- Para preparar el fermento, desleír la levadura en la leche tibia y adicionar el azúcar y la harina. Mezclar con un batidor de alambre. Cubrir con polietileno y dejar fermentar al doble.
- Para hacer la masa, ubicar en un bol los huevos, el azúcar, las esencias, la ralladura, el coñac y la mitad de la leche tibia; mezclar y agregar el fermento; añadir de a poco la harina con la sal y la manteca blanda; unir, adicionando el resto de leche hasta lograr una masa blanda.
- Amasar hasta lograr una masa suave, bollar y disponer en un bol. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.
- Estirar la masa sobre la mesa apenas enharinada e incorporar los tres tipos de chocolate picados; amasar para distribuirlos perfectamente.
- Dividir la masa en porciones de 500 g y bollar.
- Acomodar en moldes de papel para pan dulce de 500 g de capacidad. Cubrir y dejar leudar hasta que la masa alcance el borde de los moldes.
- Precalentar el horno a 170 °C.
- Pincelar con huevo batido la superficie de los panes.
- Llevar al horno y cocinar durante 30 minutos.
- Una vez cocidos, decorar con una *ganache*– preparada con 150 g de chocolate y 150 cc de crema de leche– y con frutos secos.

Stollen

> 4 panes medianos

Ingredientes

> **Fermento**

Fermento
Levadura fresca, 90 g
Agua, 100 cc
Azúcar, 2 cucharaditas
Harina 0000, 100 g

> **Masa**

Harina 0000, 1 kilo
Sal, 2 cucharaditas
Especias dulces para tortas, 3 cucharaditas
Cardamomo molido, 2 cucharaditas
Azúcar, 185 g
Huevos, 3
Yemas, 3
Leche, 350 cc
Manteca, 275 g
Cascaritas de naranja glaseadas, 200 g
Pasas de uva, 200 g
Almendras, 300 g
Avellanas, 200 g

Huevo batido, para pincelar
Glasé (véase receta en pág. 23), para decorar

Preparación

- Para hacer el fermento, desleír la levadura en el agua tibia y agregar el azúcar y la harina; batir. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar 10 minutos o hasta que duplique su volumen.
- Para preparar la masa, cernir 2 veces la harina con la sal y las especias; disponer en forma de corona sobre la mesa y ubicar en el centro el azúcar, los huevos, las yemas, la leche tibia y la manteca blanda. Mezclar y adicionar el fermento.
- Unir, hasta formar una masa relativamente blanda. Amasar hasta que resulte suave y homogénea. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.
- Desgasificar la masa sobre la mesa apenas enharinada y añadir las cascaritas de naranja picadas, las pasas de uva y los frutos secos picados; amasar para distribuirlos bien.
- Dividir la masa en 4 partes y bollar. Cubrir y dejar descansar 20 minutos.
- Estirar cada bollo, dándole forma ovalada. Realizar un surco en el centro a lo largo, con el palote. Doblar cada pieza por la mitad.
- Acomodar sobre una placa apenas enmantecada. Cubrir y dejar leudar.
- Precalentar el horno a 170 °C.
- Pincelar con huevo batido las piezas leudadas.
- Hornear durante 40 minutos. Decorar con glasé.

Rosca festiva

> 2 roscas chicas

Ingredientes

> Fermento

Levadura fresca, 35 g
Leche, 100 cc
Azúcar, 2 cucharaditas
Harina 0000, 1 cucharada

> Masa

Harina 0000, 500 g
Sal, 1 cucharadita
Especias para repostería, 2 cucharaditas
Huevos, 3
Azúcar, 80 g
Extracto de malta, 1 cucharadita
Leche, 50 cc
Manteca, 85 g

> Relleno

Crema pastelera (véase receta en pág. 22), preparada con 250 cc de leche
Jalvá, 200 g
Almendras, 100 g
Castañas de Cajú, 100 g
Chocolate semiamargo, 100 g

Huevo batido, para pincelar
Ganache, para decorar (véase receta en pág. 22)

Preparación

• Para hacer el fermento, desleír la levadura en la leche tibia, adicionar el azúcar y la harina. Mezclar. Cubrir con polietileno y dejar fermentar en un lugar cálido.
• Para preparar la masa, cernir en un bol la harina con la sal y las especias; hacer un hueco central y disponer allí los huevos, el azúcar, el extracto de malta y la leche tibia. Mezclar y agregar el fermento y la manteca blanda.
• Unir de a poco y formar una masa blanda. Amasar hasta que resulte suave y homogénea.
• Dividir en la masa en 4 partes y bollar. Cubrir con polietileno y dejar descansar 40 minutos.
• Estirar cada bollo dándole forma rectangular.
• Extender una capa muy delgada de crema pastelera sobre cada rectángulo de masa; distribuir el jalvá y las almendras, las castañas y el chocolate picados. Enrollar, comenzando desde la parte más larga.
• Para formar las roscas, entrelazar los rollos de masa de a 2 y unir los extremos.
• Disponer sobre placas apenas enmantecadas. Cubrir y dejar leudar al doble.
• Precalentar el horno a 180 °C.
• Pincelar las roscas con huevo batido.
• Hornear durante 35 minutos.
• Una vez cocidas, cubrir con *ganache*.

Rosca de Reyes

> 4 roscas medianas

Ingredientes

> Fermento

Levadura fresca, 65 g
Agua, 100 cc
Azúcar, 1 cucharadita
Harina 0000, 2 cucharadas

> Masa

Huevos, 2
Yemas, 3
Azúcar, 190 g
Extracto de malta, 15 g
Esencia de vainilla, 1 cucharada
Agua de azahar, 1 cucharadita
Ralladura de limón, 2 cucharaditas
Coñac, 1 copita
Harina 0000, 1 kilo
Sal, 2 cucharaditas
Margarina, 165 g
Agua o leche, cantidad necesaria

Crema pastelera (véase receta en pág. 22), 1 litro
Cerezas al marraschino, 16
Higos en almíbar, 4
Huevo batido, para pincelar
Pulpa industrial, para abrillantar
Azúcar grana, para espolvorear

Preparación

• Para hacer el fermento, desleír la levadura en el agua tibia, incorporar el azúcar y la harina. Batir enérgicamente hasta homogeneizar. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar al doble.
• Para preparar la masa, colocar en un bol los huevos, las yemas, el azúcar, el extracto de malta, la esencia de vainilla, el agua de azahar, la ralladura de limón y el coñac. Mezclar con una cuchara de madera y agregar el fermento. Adicionar de a poco la harina con la sal, intercalando con el agua o la leche tibia y la margarina blanda.
• Formar una masa blanda. Amasar unos minutos hasta que se note suave y dar forma de bollo. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos.
• Dividir la masa en 4 partes y bollar. Cubrir y dejar relajar 30 minutos.
• Para formar las roscas, hacer un orificio central en cada bollo y extenderlo con las manos.
• Disponer sobre placas enmantecadas. Cubrir y dejar leudar al doble.
• Precalentar el horno a 170 °C.
• Decorar las roscas con la crema pastelera puesta en manga con boquilla lisa o rizada y distribuir sobre cada una 4 cerezas y 4 cuartos de higos. Pincelar con huevo.
• Hornear 40 minutos. Una vez cocidas y tibias, abrillantar con pulpa industrial y adherir azúcar grana.

Rosca vienesa

> 4 roscas medianas

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura seca, 25 g
Agua, 100 cc
Azúcar rubia, 1 cucharadita
Harina 0000, 1 cucharada

> **Masa**

Huevos, 4
Azúcar rubia, 175 g
Miel, 1 cucharada
Leche en polvo, 2 cucharadas
Esencia de vainilla, 2 cucharadas
Esencia de limón, 1 cucharadita
Ron, 3 cucharadas
Agua, 350 cc
Harina 0000, 1 kilo
Sal, 2 cucharaditas
Manteca, 180 g

> **Relleno**

Crema pastelera (véase receta en pág. 22), preparada con 500 cc de leche
Chocolate semiamargo, 200 g
Nueces, 150 g
Almendras, 150 g
Cerezas en almíbar, 100 g

Huevo batido, para pincelar
Pulpa industrial o almíbar, para abrillantar
Chocolate cobertura o glasé, para decorar

Preparación

- Para hacer el fermento, hidratar la levadura en el agua tibia, agregar el azúcar y la harina; mezclar. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar al doble.
- Para preparar la masa, colocar en un bol los huevos, el azúcar, la miel, la leche en polvo, los dos tipos de esencia y el ron; mezclar y adicionar el fermento. Agregar la mitad de agua tibia, la harina con la sal y la manteca blanda; unir y adicionar de a poco el resto de agua hasta lograr una masa suave.
- Volcar la masa sobre la mesa apenas enharinada y amasar unos minutos. Dividir en 4 partes y bollar. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos.
- Estirar cada bollo de forma rectangular, extender encima una fina capa de crema pastelera y luego, distribuir el chocolate, los frutos secos y las cerezas, todo picado.
- Para formar las roscas, doblar cada rectángulo de masa relleno en 3 partes a lo largo; hacer un corte central también a lo largo y entrecruzar ambas tiras de masa. Unir los extremos.
- Disponer sobre placas enmantecadas. Cubrir y dejar leudar al doble.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Hornear las roscas 35 minutos. Una vez cocidas, abrillantar con pulpa industrial o almíbar y decorar con chocolate fundido o glasé.

Ciambella mandorlatta

> 1 rosca mediana

Ingredientes

> **Fermento**

Levadura fresca, 35 g
Leche, 100 cc
Azúcar, 2 cucharaditas
Harina 0000, 1 cucharada

> **Masa**

Yemas, 3
Huevo, 1
Azúcar, 95 g
Leche en polvo, 2 cucharadas
Ralladura de naranja, 1 cucharadita
Ralladura de limón, 1 cucharadita
Agua, 125 cc
Harina 0000, 500 g
Sal, 1 cucharadita
Manteca, 110 g

> **Cubierta**

Almendras molidas, 175 g
Azúcar, 4 cucharadas
Canela molida, 1 cucharadita
Huevo, 1

Preparación

- Para hacer el fermento, disolver la levadura en la leche tibia, agregar el azúcar y la harina; mezclar. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar al doble.
- Para preparar la masa, colocar en un bol las yemas, el huevo, el azúcar, la leche en polvo, los dos tipos de ralladura y el agua tibia; mezclar y agregar el fermento. Incorporar la harina con la sal y por último la manteca blanda.
- Unir hasta formar una masa tierna. Amasar hasta que resulte suave y homogénea; bollar. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.
- Dividir la masa en 3 partes y alargar con las manos, formando cilindros. Unir y formar una trenza; juntar los extremos y dar forma de rosca.
- Disponer sobre una placa apenas enmantecada. Cubrir y dejar leudar.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Para hacer la cubierta, mezclar en un bol las almendras, el azúcar y la canela; añadir el huevo batido y formar una pasta. Distribuir sobre la rosca leudada.
- Llevar al horno y cocinar 40 minutos.
- Una vez cocida, espolvorear con azúcar impalpable y servir.

Torzada de chocolates

> 2 torzadas medianas

Ingredientes

> Fermento
Levadura seca, 10 g
Leche, 80 cc
Azúcar, 2 cucharaditas
Harina 0000, 2 cucharaditas

> Masa
Huevos, 2
Leche condensada, ½ lata
Esencia de vainilla, 1 cucharada
Esencia de limón, 1 cucharadita
Agua, 125 cc
Harina 0000, 500 g
Sal, 1 cucharadita
Cacao amargo en polvo, 20 g
Manteca, 75 g

> Relleno
Chcolate semiamargo, 200 g
Chocolate con leche, 100 g
Chocolate blanco, 100 g
Cascaritas de naranja glaseadas, 100 g

Huevo batido, para pincelar
Manteca fundida, 1 cucharada, para pincelar

Preparación

• Para hacer el fermento, hidratar la levadura en la leche tibia, añadir el azúcar y la harina; mezclar. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar.
• Para preparar la masa, disponer en un bol los huevos, la leche condensada, los dos tipos de esencia y el agua tibia; agregar el fermento y de a poco la harina con la sal, el cacao amargo y la manteca blanda.
• Unir todos los ingredientes hasta obtener una masa blanda. Amasar sobre la mesa apenas enharinada y dar forma de bollo. Cubrir con polietileno y dejar leudar al doble.
• Dividir la masa en 4 partes y estirarlas dándoles forma rectangular.
• Para formar las torzadas, distribuir sobre cada rectángulo de masa los chocolates picados y las cascaritas de naranja también picadas. Enrollar a lo largo y unir los rollitos de a 2, entrecruzándolos.
• Disponer sobre placas enmantecadas. Cubrir con polieileno y dejar leudar al doble.
• Precalentar el horno a 180 °C.
• Pincelar la superficie de las piezas con el huevo batido mezclado con la manteca fundida.
• Llevar al horno y cocinar durante 30 minutos.

Trenza rusa

> 2 trenzas medianas

gredientes

Fermento
evadura, 35 g
gua, 75 cc
Miel, 1 cucharadita
Harina 0000, 1 cucharada

Masa
arina 0000, 500 g
al, 1 cucharadita
uevos, 2
ema, 1
zúcar, 70 g
sencia de vainilla, 1 cucharadita
sencia de almendras, cucharadita
Manteca, 80 g
gua, cantidad necesaria

Relleno
ueces, 50 g
lmendras, 75 g
zúcar, 3 cucharadas
anela molida, ½ cucharadita
ngibre molido, ½ cucharadita

anteca blanda, 50 g
uevo batido, para pincelar
ulpa industrial o almíbar, para brillantar
lasé (véase receta en ág. 23), para decorar
mendras fileteadas, para decorar

Preparación

• Para hacer el fermento, desleír la levadura en el agua tibia, agregar la miel y la harina; mezclar. Cubrir con film autoadherente y dejar fermentar 15 minutos.
• Para preparar la masa, mezclar sobre la mesa la harina con la sal y disponer en forma de corona; colocar en el centro los huevos, la yema, el azúcar y las esencias; unir y agregar el fermento. Integrar de a poco la harina de los costados, añadiendo la manteca blanda y la cantidad necesaria de agua tibia hasta lograr una masa blanda.
• Amasar sobre la mesa apenas enharinada hasta obtener una masa suave y bollar. Cubrir con polietileno y dejar descansar 30 minutos.
• Para hacer el relleno, integrar las nueces y las almendras molidas; agregar el azúcar y las especias; mezclar.
• Dividir la masa en 2 partes. Estirar en forma rectangular y untarlas con la manteca blanda.
• Distribuir el relleno sobre cada rectángulo, enrollar desde la parte más larga y cortar por la mitad dejando unido uno de los bordes. Entrecruzar ambas partes.
• Acomodar sobre una placa enmantecada. Cubrir y dejar leudar al doble.
• Precalentar el horno a 180 °C.
• Pincelar las trenzas con huevo batido.
• Hornear 35 minutos. Abrillantar con pulpa industrial y decorar con glasé y almendras.

índice

COLECCIÓN

para ti

Marcelo Vallejo, *un verdadero Maestro Panadero, ama el pan y el noble oficio de hacerlo, en particular el hecho de amasarlo y compartir los secretos de su elaboración casera o industrial con alumnos y lectores.*

En **Panes y facturas** *desarrolla 145 recetas que son una garantía de creatividad y éxito.*

- Panes tradicionales
- Panes saborizados y rellenos
- Variedades argentinas y europeas
- Galletas, galletitas y grisines crocantes
- Facturas para todos los gustos
- Especialidades dulces
- Roscas, trenzas y panes festivos

¡Un perfecto manual de panadería para animarse a preparar panes y facturas sin miedo y con placer!



